

RISOTTO AL LIMONE CON CRUDO DI PESCE

Ingredienti:

Per il burro al limone:

- 400	ml	succo di limone filtrato
- 100	g	brunoise di cipolla bianca
- 1/2	spicchio	aglio
- 40	g	burro salato
- 2	fogli	alloro
- 30	grani	pepe nero
- 2	bustine	zafferano
- 1	ramettotimo al limone	
- 2	limoni	solo la buccia grattugiata
- 400	g	burro salato

Per il pesto:

- 30	g	pinoli
- 150	g	foglie di basilico
- 80	g	olio extra vergine d'oliva
- 50	g	parmigiano grattugiato
- 30	g	pecorino grattugiato
- 1/4	spicchio	aglio
-	q.b.	sale

Preparazione:

Per il burro al limone:

- rosolare cipolle, aglio, alloro, pepe e timo in 40 grammi di burro salato senza colorarle
- aggiungere zafferano e bagnare con il succo di limone
- fare ridurre metà del succo e grattugiare la buccia di 2 limoni
- sciogliere, a temperatura bassa, il resto del burro nella riduzione
- mischiare il tutto bene con una frusta a passare il burro a chinoise
- conservare in frigorifero

Per il pesto:

- frullare il tutto nel Bimby a tempo breve

Per la cottura del risotto:

- tostare il riso in poco burro
- bagnare con il vino bianco e bagnare alla volta con brodo bollente
- a fine cottura aggiungere limone grattugiato e mantecare con burro al limone e parmigiano
- marinare le alici con colatura
- marinare cecinielli, ostrica, gambero e seppie con olio extra, sale, aglio e timo al limone
- riscaldare il tutto sotto la salamandra
- mettere un cucchiaino di pesto nel piatto
- aggiungere il risotto
- postare il pesce sul risotto e finire il piatto con il falso pepe

