

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il riso 3C di chef Marco Sacco

Redazione Varese News · Saturday, December 19th, 2015

*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che VareseNews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

Su VareseNews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "Le ricette di Natale 2015" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre on line sul sito di Tigros.

La ricetta di oggi è di **Marco Sacco**, chef del ristorante **Piccolo Lago di Verbania**: un ristorante di Charme nell'incantevole cornice del lago di Mergozzo. La cucina di Sacco, innovativa nella tradizione, ha dato al ristorante due stelle Michelin.

La ricetta proposta oggi è un risotto goloso, dal nome **riso 3C: carnaroli, cotechino e chinotto**.



RISO 3C: CARNAROLI, COTECHINO E CHINOTTO

Ingredienti

per 10 porzioni

Per il burro allo scalogno:

70 g di burro

1 scalogno

1 spicchio d'aglio pelato

1 foglia d'alloro

Per il brodo vegetale:

2 kg di acqua

80 g di carote

80 g di cipolla bianca novella

100 g di porri
50 g di sedano verde
20 g di aglio
2 foglie d'alloro
2 g di pepe nero

Per la salsa al chinotto:

20 g di succo di mirtillo
100 g di chinotto in bottiglia
150 g di porto rosso
1 g di cardamomo
1 g di cannella intera

Per il riso:

480 g di riso carnaroli
60 g di vino bianco
30 g di burro
3 g di zafferano
Parmigiano Reggiano grattugiato
Sale e pepe

Per la decorazione:

200 g di cotechino

Per il burro allo scalogno:

lasciare in infusione il burro, lo scalogno, lo spicchio d'aglio e le foglie d'alloro in una pentola a fuoco basso per 20 minuti e filtrare.

Per la salsa al chinotto:

unire tutti gli ingredienti in una pentola e facendoli ridurre a fiamma dolce finchè la salsa raggiunge una consistenza sciropposa. Filtrare e usare fredda.

Per il brodo vegetale:

pulire le verdure e metterle in una pentola con l'acqua. Portare ad ebollizione a fiamma lenta e lasciare bollire per 30 minuti. Fare riposare per altri 30 minuti.

Per il riso:

tostare il riso con il burro allo scalogno, sfumare con il vino e aggiungere lo zafferano. Portare a cottura con il brodo vegetale. Correggere con il sale, il pepe e mantecare con il burro e il parmigiano.

Composizione del piatto:

Disporre il riso al centro del piatto e stenderlo. Creare sulla superficie una spirale con la salsa al chinotto. Disporre al centro un cucchiaino di cotechino fatto bollire in modo classico e poi sbriciolato.

This entry was posted on Saturday, December 19th, 2015 at 8:30 am and is filed under [Life](#),

Lombardia

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.