



Risotto profumato al rosmarino e mantecato al cioccolato extrafondente con crema al peperone rosso

Ingredienti

350 gr. di riso

1 rametto di rosmarino fresco

olio extravergine d'oliva

sale

20 gr. di cioccolato extra fondente

1 lt. di brodo vegetale

Per la crema:

1 peperone rosso

olio extravergine d'oliva

sale

1 cucchiaino di zucchero

Scaldare due cucchiai di olio extravergine in una padella, aggiungere il peperone a pezzettini e portare a cottura aggiungendo un po' di acqua.

Aggiungere il sale e lo zucchero e continuare a cuocere per altri 5 minuti.

Spegnere, frullare il tutto fino ad ottenere una crema e far intiepidire.

Nel frattempo scaldare in un tegame 3/4 cucchiai d'olio con il rosmarino, aggiungere il riso, tostarlo e portarlo a cottura come un semplice risotto aggiungendo gradatamente del brodo vegetale. A cottura ultimata aggiungere il cioccolato extrafondente e mischiare fino a che non sarà tutto amalgamato. Togliere dal fuoco e lasciar riposare 2/3 minuti coperto.

Servire ben caldo con la salsa ai peperoni tiepida.

Il contrasto tra l'amaro del risotto e il dolciastro della salsa vi sorprenderà!

Terza classificata al concorso: "L'INGREDIENTE MASCHERATO"