



Lecco Food System



Camera di Commercio  
Lecco

Ricetta del territorio lecchese

# **RISOTTO AL PEPERONE ROSSO, POLVERE DI CAPPERO**

## **Chef Theo Penati - Ristorante Pierino Penati – Viganò Brianza (LC)**

*Cucina Evolution – art joins nutrition*

### **Ingredienti:**

g. 75	riso carnaroli
g. 210	brodo di peperone
g. 1	sale fino
g. 130	peperone rosso
g. 15	parmigiano
g. 5	olio extravergine d'oliva
g. 7	cipolla bianca
q.b.	capperi sotto sale

### **Procedimento:**

#### **crema di peperone:**

ungere il peperone con un filo di olio extravergine e adagiarlo su di una teglia da forno, cuocerlo per 35 min. a 165°, toglierlo dal forno e riporlo in una bastardella e coprirlo con della pellicola per creare una camera calda. Lasciarlo raffreddare. Quando il peperone sarà freddo, pelarlo delicatamente, rimuovere i semi e frullarlo bene.



Lecco Food System



Camera di Commercio  
Lecco

### **brodo di peperone:**

mettere a bollire g. 100 di peperone con l. 2 di acqua fredda, farlo bollire a fuoco dolce per circa 2 ore, lasciar raffreddare e filtrarlo.

### **polvere di capperi:**

sciacquare bene sotto acqua corrente i capperi dal sale, asciugarli bene e metterli nell'essiccatore a 35° per 12 ore, renderli polvere con l'aiuto di un coltello affilato.

### **risotto:**

riporre il parmigiano grattugiato nel frizzer. Far rosolare la cipolla tritata fine con g. 1 di olio a fuoco lento. Aggiungere il riso e farlo tostare finché non risulta ben caldo, aggiungere il brodo e lasciarlo cuocere a fuoco vivo. La ebollizione veloce del brodo, agita i chicchi di riso che rilasceranno una quantità maggiore di amido che ci servirà per una mantecazione più cremosa al termine della cottura. Dopo 7 minuti, aggiungere la crema di peperone e terminare la cottura del riso al dente. Togliere la pentola dal fuoco e mantecare con il restante olio extravergine d'oliva ed il parmigiano appena tolto dal frizzer. La temperatura bassa del formaggio, ci aiuterà ad avere qualche secondo di tempo in più per la mantecazione e sarà più facile emulsionare la parte liquida del riso con il grasso del formaggio, il risultato sarà un risotto cremoso ma con una quantità decisamente più bassa di massa grassa.

**Impiattare e spolverare a piacere con la polvere di capperi.**