


[← TUTTE LE RICETTE](#)

# RISO ACQUARELLO, LIMONE, SEDANO E OLIVE

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 140 g di riso Acquerello
- Succo di 1 limone naturale
- Polvere di foglie di sedano q.b.
- 100 g di gel di estratto di sedano
- 44 olive taggiasche
- Grana Padano q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Vino bianco q.b.
- Sale e pepe q.b.

## PREPARAZIONE

Per prima cosa, rimuovi le foglie del sedano, lavale e seccale a 60 °C per circa 12 ore. Con i gambi del sedano fai un estratto, filtralo e conservane 120 grammi.

Metti sul fuoco 100 grammi di estratto con 2 grammi di Agar-Agar, porta a bollire e fai raffreddare, quindi frulla il tutto con l'aiuto di un frullatore a immersione e aggiungi i 20 grammi di estratto rimasti, amalgama bene fino a raggiungere la consistenza di un gel. Metti il gel in un biberon e conservalo in frigorifero.

Tosta il riso con l'olio, sfuma con poco vino bianco e aggiungi un pizzico di sale, lascia cuocere bagnando solamente con acqua. A metà cottura aggiungi il succo di limone e porta a cottura. Manteca con Grana Padano e olio. Regola di sale se necessario.

Versa il riso in un piatto piano, spolvera con la polvere di foglie di sedano, adagiaci sopra le olive taggiasche e fai qualche spuntone di gel di sedano.



PER UN TOCCO IN PIÙ

Tostate il riso con il nostro Delicato



CHEF

Alberto Basso

Piatti di forte tempra, mai banali, sempre in ottimo bilanciamento tra territorialità e creatività. È questo lo stile di Alberto Basso, chef e patron del [ristorante Trequarti](#), nel cuore della Val Liona, in Veneto.

CONDIVIDI

