

Risotto ai Frutti di Mare — 1 porție

Ingrediente:

80 g orez Carnaroli / Arborio
3 scoici
3 creveți Argentina
40 g inele de calamar
20 g parmezan maturat
15 g unt rece
1 eșalotă brunoise
1 cățel usturoi
60 ml vin alb sec
500 ml fumet de pește fierbinte
1 linguriță Knorr Primerba Creveti
ulei de măsline extravirgin
pătrunjel micro tocat
sare fină & piper alb

Metodă de preparare

1. Pregătirea fructelor de mare Scoicile se curăță și se verifică prospețimea. Crevetii Argentina se temperează și se azonează ușor. Inelele de calamar se tamponează pentru eliminarea excesului de umiditate. Într-o tigaie încinsă: calamarii se sotează rapid 60–90 secunde; creveții se marchează câte ~1 minut pe fiecare parte; scoicile se deschid à la minute, prin deglasare ușoară. Fructele de mare se rezervă pentru montaj.

2. Baza aromatică Într-o cratiță cu fund gros: se realizează o suare ușoară din eșalotă în ulei de măsline și o parte din unt; se adaugă usturoiul pentru infuzare aromatică; orezul se toast-ează până la obținerea aspectului nacrat.

3. Deglasare & hidratare Se deglasează cu vin alb sec până la evaporarea completă a alcoolului. Fumetul fierbinte se încorporează gradual, în tranșe succesive, prin tehnica absorbției controlate și amestecare constantă, pentru extracția amidonului și obținerea texturii all'onda.

4. Finalizare La atingerea punctului al dente: se încorporează Knorr Primerba Creveți; se realizează mantecatura cu unt rece și parmezan; se reintegrează fructele de mare pentru încălzire delicată.

Montaj Risotto-ul se plachează central, cu distribuție echilibrată a fructelor de mare și finisaj de pătrunjel proaspăt microtoat. Textura finală trebuie să fie fluidă, cremoasă și lucioasă, specifică stilului italian autentic all'onda.