

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. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.