



RISOTTO AI FICHI D'INDIA DELL'Etna DOP

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 30 minuti **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 2 porzioni

- 800 ml di brodo vegetale
- 1 cipolla
- 200 g di riso Carnaroli
- 100 ml di vino bianco secco
- 700 g di fichi d'india dell'Etna DOP + 2 fichi d'India per decorare
- 30 g di parmigiano
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Qualche foglia di menta fresca, per decorare

Chef: Sarah Bua

Il risotto ai fichi d'India dell'Etna DOP è un primo piatto originale ed invitante, ideale per un pranzo in famiglia o con gli amici da preparare a fine estate.

Preparazione

Mettete in una pentola il brodo vegetale e lasciate sul fuoco per portarlo a bollore.

Intanto, affettate una cipolla e fatela rosolare in una padella con dell'olio evo per qualche minuto.

Aggiungete il riso e tostatelo finché non diventa traslucido, poi aggiungete il vino bianco per sfumare.

Una volta evaporato l'alcool, iniziate ad aggiungere lentamente il brodo vegetale portato precedentemente a bollore.

Per il succo di fico d'india, lavate e sbucciate i 700 g di fichi d'india rimuovendo prima le estremità, poi incidendo la buccia per separarla dalla polpa.

Frullateli con un robot da cucina ed eliminate i semi con un passa pomodoro o con un colino a maglie larghe.

Quando il riso è a metà cottura, unite il succo di fichi d'india.

Aggiungete un pizzico di sale e, terminata la cottura del riso, mantecate a fuoco spento con il parmigiano.

Impiattate aggiungete un pizzico di pepe e decorate con la polpa dei 2 fichi d'india che avrete fatto a tocchetti durante la cottura del risotto e, a piacere, qualche foglia di menta.

Enjoy da **Sarah Bua!**

