



Risotto in onore di San Daniele

Lo ha ideato lo chef stellato Emanuele Scarello per celebrare i trent'anni di 'Aria di Festa': ecco svelata la ricetta.

L'edizione di quest'anno di 'Aria di Festa', la kermesse dedicata al prosciutto crudo **San Daniele** Dop, è stata la trentesima e per onorare questo importante traguardo lo chef stellato **Emanuele Scarello** ha voluto fare un regalo. Nelle cucine del ristorante 'Agli Amici' di Godia, gestito assieme alla sorella **Michela**, ha così ideato una ricetta nuova e innovativa

per onorare il prodotto tipico friulano.

"L'idea ha inteso essere un nostro omaggio al classico piatto estivo di prosciutto e melone - rivela Scarello - è nato, così, un risotto, proprio un risotto, ma davvero rinfrescante".

Partiamo, quindi, dagli ingredienti: 160 grammi di riso Vialone nano, 120 grammi di prosciutto di **San Daniele**, olio

extravergine d'oliva, un etto di polpa di melone, acqua, toast di pane nero, aceto di mele, dragoncello, zucchero e sale.

IL SEGRETO DEL SUCCESSO

"Frullare il melone con 5 grammi di zucchero e due di sale - spiega Scarello -, raffreddare e mantenere in frigo. Cuocere il riso in acqua salata, scolarlo e raffreddarlo in olio. Questo passaggio è molto importante: raffreddare in olio freddo, anziché in acqua permette di bloccare la cottura e mantenere una fantastica consistenza; è il segreto della

ricetta e, in generale, delle paste fredde estive. Quindi, riporre in frigo".

MANTECATURA CON L'OLIO

"Al momento di servire - conclude lo chef due stelle Michelin - mantecare il riso a freddo con un filo d'olio sempre extravergine di oliva e il frullato di melone, completare con una leggera spruzzata d'aceto di mele, due veli di prosciutto di **San Daniele**, qualche fogliolina di dragoncello e piccoli crostini di pane nero".



Emanuele Scarello



sapori@ifriuli.it

