



RISTORANTE 23 RISOTTI
CASA FONTANA

IL NOSTRO RICETTARIO

IL RISOTTO INCONTRA
I PRODOTTI TIPICI ITALIANI
FIORE ALL'OCCHIELLO
DELLA NOSTRA PENISOLA



RICETTARIO DEI RISOTTI - RICE COOKBOOK
ROBERTO FONTANA

Ricettario 2018

Le Qualità del Riso

Per Antipasti : Riso Rosso, Baldo, Carnaroli

Per Risotti: Carnaroli, Roma, Arborio , S. Andrea, Vialone

Per Dolci: Originario

Le dosi

Tutte le dosi si intendono per 4 persone se non diversamente specificato

IL BRODO

Il Brodo di carne:

1 kg di biancostato di manzo, 1 gambo di sedano 1 carota, 1 cipolla picchettata con 3 chiodi di garofano, sale grosso lt. 5 acqua. Unire tutti gli ingredienti a freddo e cuocere per 2 ore a fuoco dolce. La carne può essere gustata a parte con salsa verde.

Il Brodo vegetale:

5 lt. Acqua, 2 carote, 2 gambi sedano, 1 cipolla picchettata con 3 chiodi di garofano, 1 foglia di alloro, sale grosso.

Unire tutti gli ingredienti a freddo e cuocere per 1 ora a fuoco dolce

Brodo di gallina:

5 lt. Acqua, kg. 1,200 gallina senza pelle, 1 gambo di sedano 1 carota, 1 cipolla picchettata con

3 chiodi di garofano, sale grosso. Unire tutti gli ingredienti a freddo e cuocere per 1/2 -2 ore a fuoco dolce. La gallina può essere gustata a parte con la mostarda.

Preparati per Brodo

E' possibile anche usare i preparati per brodo avendo cura di utilizzare quelli senza glutammato, senza grassi idrogenati e, nel caso del brodo di carne, con un tenore di estratto di carne almeno dal 5 al 10%.



Rice's qualities

For starters : Baldo, Red rice, Carnaroli

For risotti: Carnaroli, Roma, Arborio , S. Andrea, Vialone

For sweets: Originario

Doses

All doses are for 4 people.

THE BROTH

Meat broth:

1 kg Boneless beef , 1 stalk of celery 1 carrot, 1 onion staked with 3 cloves, salt, 5 lt. water. Combine all the ingredients and cook for 2 hours on low heat. The meat can be served separately with a sauce of your choice (gravy, parsley, etc.).

Vegetable broth:

5 lt. Water, 2 carrots, 2 celery stalks, 1 onion staked with 3 cloves, 1 bay leaf, salt. Combine all the ingredients and cook for 1 hour on low heat

Chicken broth:

5 lt. Water, kg. 1,200 skinless chicken, 1 celery stalk, 1 carrot, 1 onion staked with 3 cloves, salt. Combine all the ingredients and cook for 1/2 -2 hours on low heat. The hen can be served separately with mustard.

Cubes:

It is also possible to use cubes. We suggest to choose those without glutamate, hydrogenated fats and in the case of meat cubes, with a content of meat extract at least from 5 to 10%.



I prodotti Tipici Italiani

Fiore all'occhiello della nostra penisola

Quasi quarant'anni sono passati da quando mio padre Sergio redasse il primo ricettario, a mano e con la fotocopiatrice.

Ogni anno ho mantenuto la tradizione scrivendone sempre uno nuovo.

Alcuni anni legati a temi diversi:

- Il Risotto e il riso nella letteratura, nel cinema e nella pittura
- Il Risotto e il mondo della risaia
- Il Risotto e il riso nel mondo
- Il Risotto e le favole per i nostril bambini
- Il Risotto e i luoghi nascosti di Milano, anni 2015 -2016
- Il Risotto un piatto tutto Italiano 2017

Quest'anno il tema sono alcuni prodotti regionali

- La Zucca "beretta" di Quistello
- La Bottarga di Cabras
- Il Cardo gobbo del Monferrato
- Gorgonzola di Cavallirio di Novara
- Il Radicchio Trevigiano tardivo
- L'Aglio di Nubia



Typical Italian products: pride of our peninsula

Almost fourteen years have passed since my father Sergio wrote the first recipe by hand and with the copier.

Every year I have kept the tradition always writing a new one.

Some years related to different themes:

- Risotto and rice in literature, in cinema and in painting
Risotto and the world of paddy rice
Risotto and rice in the world
Risotto and fairy tales for children
Risotto and the hidden places of Milan, 2015-2016
The Risotto a whole Italian dish 2017

This year the theme are some regional products

The "Beretta" Squash of Quistello

Cabras Bottarga

The humped Cardo of Monferrato

Gorgonzola di Cavallirio of Novara

The "tardivo" Treviso radicchio

The Garlic of Nubia



Risotto con Cardi gobbi e Tartufo bianco

Ingredienti



g. 250 riso, burro, 30 g. scalogno tritato , 300 g. di cardi gobbi puliti, tagliati a dadini e sbollentati. Brodo di carne lt. 2,50, un bicchiere di vino bianco, parmigiano a piacere, tartufo bianco a piacere!

Esecuzione

Soffriggere lo scalogno nel burro, tostarvi il riso, sfumare con il vino e iniziare la cottura col brodo. A metà cottura unire i cardi e portare al termine. Prima di servire aggiungere il formaggio, mantecare bene e servire grattugiando su ogni piatto il tartufi bianco

Ingredients



Risotto with Thistles and withe Truffle

g. 250 rice, butter, 30 g. chopped shallot, 300 g. of clean thistles, cut to dots and bolied Broth meat lt. 2,50, a glass of white wine, Parmesan to taste, white truffle at will!

Method

Saute the shallots in the butter, toast the rice, deglaze with wine and start cooking with broth. At mid-cooking, combine the thistles. Before serving add the cheese, keep it well and serve grated on each dish the white truffles



Vino consigliato / *Wine suggestion*
Bianco/ *White*
Timorasso

Risotto Gorgonzola e Cioccolato

Ingredienti



g. 250 riso, burro, una piccola cipolla tritata, 250 g. di gorgonzola naturale, Brodo di carne lt. 2,50, un bicchiere di vino bianco, 100 g. di cioccolato amaro 80% , 100 g. di dadolata di sedano carote aromatizzata al timo. Una pera decana sbucciata, pulita, tagliata a dadini e rosolata in poco burro.

Esecuzione

Soffriggere la cipolla e la dadolata nel burro, tostarvi il riso, sfumare con il vino e iniziare la cottura col brodo. Cinque minuti prima del termine unire il gorgonzola , mantecare bene e servire guarnendo con la dadolata di pere e grattugiando su ogni piatto il cioccolato.

Risotto with Gorgonzola and Chocolate

Ingredients



g. 250 rice, butter, a small chopped onion, 250 g. of gorgonzola, broth of meat q.b. a glass of white wine, 100 g. of bitter chocolate 80%, 100 g. of potato stewed carrots flavored with thyme. A decana peeled pear, clean, diced and roast in a butter while .

Method

Simmer the onion and the diced vegetables in the butter, toast the rice, blend with the wine and start cooking with broth. Five minutes before is ready, combine the gorgonzola, keep it well and serve by garnishing with pears and grating the chocolate on each plate .



Vino consigliato / *Wine suggestion*

Rosso / *Red*

Gamba di Pernice (rosso di Calosso - At)

Risotto con Carciofi e Bottarga

Ingredienti



g.320 riso, 30 g. cipolla tritata, 30 g. burro, cl. 150 vino bianco secco, 1 spicchio d'aglio spremuto, n.3 carciofi puliti e tagliati a lamelle, g. 120 bottarga grattugiata, g. 40 bottarga a lamelle, g. 80 pecorino dolce grattugiato Lt. 2,5 brodo vegetale.

Esecuzione

Rosolare i carciofi in 10 g. di burro aromatizzato con l'aglio e riporre.
Soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere il riso, tostarlo e sfumare col vino bianco. Iniziare la cottura col brodo. 5 minuti orima del termine aggiungere i carciofi e terminare mantecando col pecorino e la bottarga in polvere.
Impiattare e cospargere con lamelle di bottarga.

Risotto with Artichokes and Bottarga

Ingredienti



g.320 rice, 30 g. chopped onion, 50 g. butter, cl. 150 dry white wine, 1 clove of soured garlic, n.3 artichokes clean and cut into strips, g. 120 grated bottarga, g. 40 bottarga a lamelle, g. 80 sweet grated pecorino Lt. 2,5 vegetable broth.

Esecuzione

Roast the artichokes in 20 g. of butter flavored with garlic and store it.
Simmer the onion in the butter, add the rice, toast it and blend it with white wine. Start cooking with broth. 5 minutes before it's cooked add the artichokes and make it creamy adding pecorino and the bottarga in powder.
Serve seasonig with bottarga leaves.



Vino consigliato / *Wine suggestion*
Bianco/ *White* : Vermentino di Gallura

Risotto con la Zucca beretta riduzione al vino rosso e topinambur croccanti

Ingredienti



g. 320 riso Carnaroli, g. 20 burro, g. 40 cipolla tritata, g. 500 zucca cotta al forno aromatizzata con aglio e cipolla, g. 15 timo fresco tritato, cl. 200 di riduzione al vino rosso, lt. 2,5 brodo vegetale, g. 200 topinambur tagliati sottilissimi e fritti, g. 150 grana padano grattugiato

Esecuzione

Soffriggere la cipolla nel burro, unire il riso, tostarlo e sfumare col vino bianco, iniziare la cottura unendo il brodo poco alla volta e 100 g. di zucca cotta. 5 minuti prima del termine della cottura unire il resto della zucca, il timo e mantecare con il parmigiano. Servire guarnendo con la riduzione al vino e i Topinambur croccanti

Risotto pumpinks, red wine sauce and crispy gerusalem artichoike

Ingredients



g. 320 rice Carnaroli, g. 20 butter, g. 40 onion chopped, g. 500 baked gourd garnished with garlic and onion, g. 15 thyme fresh chopped, cl. 200 red wine reduction, lt. 2.5 vegetable broth, g. 200 thin and fried cut topinambur, g. 150 grated grain

Method

Simmer the onion in the butter, combine the rice, toast add the wine, start cooking pouring the broth at a time and 100 g. of cooked pumpkin. 5 minutes before the end of cooking combine the rest of the pumpkin, thyme and melt it with Parmesan cheese. Serve garnishing with wine reduction and crispy Topinambur



Vino consigliato / *Wine suggestion*: Rosso/Red Lambrusco di Quistello

Risotto all' Aglio

Ingredienti



g. 400 riso, g. 120 burro, 50 g. cipolla tritata, 6/8
spicchi d'aglio pelati e tagliati a fettine, lt. 2,5
brodo, 150 cl di vino bianco, parmigiano a piacere

Esecuzione

Soffriggere la cipolla in 30. g. di burro, tostarvi il
riso, sfumare con il vino e iniziare la cottura col
brodo. A parte soffriggere l'aglio con il restante
burro e renderlo croccante (attenzione a non
annerirlo)

Quando il risotto sarà pronto, mantecare col
parmigiano e servire cospargendo l'aglio sopra i
singoli piatti.

Risotto with garlic

Ingredients



400g of rice , 120g butter, 50g chopped onion, 6/8
peeled and sliced garlic cloves, 2,5 l of broth, 125 cl
white wine, grated Parmesan cheese g. 200

Method

Brown the onions in 30g of butter, add the rice, stir
until coated in butter. Add the wine and stir gently
until it is absorbed. Add the stock a little at a time,
stirring gently ensuring rice does not stick, repeat
until rice is "al dente". Melt remaining butter, fry
garlic until crispy, be careful not to burn it. When
risotto is ready, stir in grated parmesan cheese and
sprinkle with the crispy fried garlic



Vino consigliato: Rosso/ red: Lacrima di Morro d'Alba
Wine suggestion Bianco/white : Sauvignon del Collio

Risotto con Radicchio tardivo e Fontina

Ingredienti



g. 320 riso, g. 40 cipolla tritata, g. 40 burro, g.500 di radicchio tardivo tagliato a striscioline, cl. 150 di vino bianco secco, brodo vegetale lt. 2,50, g. 150 fontina giovane a cubetti, sale e pepe, 200 g finferli trifolati, 1 spicchio aglio schiacciato.

Esecuzione

Soffriggere la cipolla nel burro tostarvi il riso, sfumare con il vino, iniziare la cottura col brodo. A parte soffriggere l'aglio spremuto in g.20 burro, aggiungere il radicchio e rosolarlo, unirlo al risotto a metà cottura.
Al termine della cottura mantecare con la fontina e servire guarnendo con i finferli.

Risotto with “Radicchio tardivo” and Fontina cheese

Ingredients



g. 320 rice, g. 40 onion chopped, g. 40 butter, g 500 of late root cut into strips, cl. 150 of dry white wine, vegetable broth lt. 2.50, g. 150 cubic meters font, salt and pepper, 200 g chantarelle s roasted with parcels and garlic, 1 clove crushed garlic.

Method

Fry slightly the onion in the butter, toast the rice, add the wine, start cooking with the broth. Brown the garlic in butter, add radicchio and cook it for few minutes. When risotto is cooked add radicchio and fontina cheese and serve garnishing with the mushrooms.



Vino consigliato / *Wine suggestion*
Bianco/white
Sauvignon dei colli orientali del Friuli

Risotto con Cipolla rossa di Tropea e tartufo nero

Ingredienti



g. 320 riso, burro, una piccola cipolla rossa tritata, 250 g. di cipolle rosse stufate e ridotte a purea, brodo vegetale q.b. un bicchiere di vino bianco, qualche bacca di pepe verde fresco in salamoia. Un tartufo nero di Norcia ben maturo e profumato, parmigiano grattugiato g. 200.

Esecuzione

Soffriggere la cipolla, tostarvi il riso, sfumare con il vino aggiungere 100 g. di purea di cipolla, il pepe fresco e iniziare la cottura aggiungendo il brodo poco alla volta. Al termine unire la restante cipolla e mantecare con il formaggio e servire guarnendo con lamelle di tartufo nero.

Risotto with red onion from Tropea and black truffle

Ingredients



320 rice, butter, a small chopped red onion, 250 g. of red onions stewed and reduced to puree, vegetable broth q.b. a glass of white wine, some fresh green pepper berry in brine. A Norcia black truffle mature and scented. Parmesan cheese g. 200

Method

fry onion, brown rice, sliced with wine add 100 g. of onion puree, fresh pepper and start cooking by adding the broth at a time. At the end join the remaining onion and keep it.
Serve garnishing with black truffle blades.



Vino consigliato / *Wine suggestion*
Rosè / *white*
Rosato del Salento

Tipicità regionali

La Zucca “Beretta”

La zucca tipica mantovana “*Capèl da pret*” è coltivata da decenni nell’azienda di Giuliano e Lorenzo Calciolari a Quistello in provincia di Mantova

. Nonostante oggi sia considerata una delle zucche migliori per le nostre cucine, nel secondo dopoguerra era stata abbandonata dalle aziende del mantovano in favore di nuove varietà produttive. Grazie alle generazioni passate, nella storia dell’azienda, il seme della zucca “Capèl da pret” è stato tramandato e coltivato fino ai giorni nostri, conservandone la purezza del suo genotipo. Per questo motivo e per le sue caratteristiche organolettiche nel 2009 ha attirato l’attenzione del Dipartimento di Scienze Naturali dell’Università degli Studi di Pavia, percorso che ha portato la Capel da prèt all’iscrizione come “*varietà da conservazione*” al registro Nazionale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (con decreto del 20 febbraio 2015). Contemporaneamente nel 2014 il comune di Quistello e la commissione De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) hanno concesso la **De.Co.** alla zucca “Capèl da pret” per valorizzarla e tutelarla nell’ambito del territorio dell’Oltrepò Mantovano e non solo.

La Bottarga di Cabras (Oristano -Sardegna)

Nella laguna di Cabras sono presenti prevalentemente il Cefalo o Volpina e il Cefalo Calamita. Gli altri mugilidi che popolano le acque dello stagno sono il Muggine Musino o Verzellata (*Liza saliens*), il Muggine Bosega (*Chelon labrosus*), il Muggine dorato (*Liza aurata*). I pesci sono esclusivamente **selvatici**. Delle cinque specie di cefali presenti in laguna i muggini **Liza ramada** e **Mugil cephalus** rappresentano oltre il **95%** delle catture. Da essi si ricavano le uova per produrre la preziosa e rinomata Bottarga di Cabras.

Cardi gobbli del Monferrato

I cardi nascono nei terreni sabbiosi tra Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino e Castelnuovo Belbo. Si seminano a maggio, si raccolgono a ottobre e diventano «gobbli» grazie a una particolare tecnica di coltivazione. Non si irrigano, non si concimano e non si trattano. A settembre, quando sono già alti e rigogliosi, sono piegati e ricoperti di terra. È qui che, tentando di liberarsi per ritrovare la luce, si gonfiano e si incurvano trasformandosi in cardi gobbli; è qui che le coste perdono ogni traccia di clorofilla, diventando bianchissime e tenere. Dopo un mese l’imbianchimento è compiuto: si dissotterrano i cardi, si eliminano le foglie esterne e le coste rovinare con la purinetta (una roncola lunga e sottile) e si tiene il cuore. Basta risciacquarli con un po’ d’acqua e sono pronti: straordinariamente croccanti e dolci. Tutti i cardi si mangiano cotti, soltanto il cardo gobbo di Nizza Monferrato è buono crudo, ingrediente fondamentale della bagna cauda.

Tipicità regionali

Radicchio Trevigiano tardivo

Il vivaista belga Francesco Van Den Borre scoprì che ponendo questa cicoria in un microclima particolare, essa cambiava totalmente colore, gusto e gradevolezza. Nei secoli passati, il microclima veniva creato immergendo le radici delle piante di radicchio, ancora verdi, nella sabbia. Il tutto avveniva beneficiando del calore all'interno delle stalle. Negli anni '50 si è scoperto che sostituendo la sabbia con acqua purissima di fonte, in venti giorni il radicchio subisce una trasformazione che lo fa diventare come lo conosciamo, ovvero germogliano delle nuove foglie di colore bianco e rosso. La specificità e tipicità di questo ortaggio è proprio dovuta alle caratteristiche dell'acqua presente in questo territorio.

Aglione (Aglione di Vessalico - Liguria)

L'**aglione di Vessalico** è una varietà di aglione, coltivato negli 11 comuni che compongono il territorio dell'alta valle Arroscia. Il nome è legato alla fiera (fera) che si tiene a fondo valle nel comune di Vessalico (un documento il Liber Decretorum Communitatis Vessatici la fa risalire all'anno 1760). Le caratteristiche principali di questa varietà sono l'aroma intenso accompagnato da un gusto delicato, è un aglione molto digeribile ed ha una buona conservabilità; queste caratteristiche vengono date dal clima mite (la valle Arroscia si trova ai piedi delle Alpi, al tempo stesso risente ancora dell'influenza del clima della costa ligure) e dai terreni particolarmente vocati a questa coltivazione

Cipolla rossa di Tropea

È rossa perché è ricca di antocianine (composti polifenolici solforati appartenenti alla famiglia dei flavonoidi). Le peculiarità qualitative di questa varietà dipendono dal suo corredo genetico e dalla sua interazione con l'ambiente. Per ambiente intendiamo: le peculiarità del terreno, la vicinanza al mare, la durata del giorno, la temperatura, l'umidità. Quattromila anni di questa interazione hanno determinato queste particolari caratteristiche. La tiepida e soave brezza marina che accarezza costantemente i campi! Un patrimonio genetico portato sulle nostre terre dal popolo dei Fenici quasi 4000 anni fa! Sono questi i fattori maggiormente responsabili delle straordinarie qualità di questo prodotto.



RISTORANTE CASA FONTANA
PIAZZA CARBONARI, 5 - MILANO - TEL. 02 6704 710

WWW.23RISOTTI.IT