

RISOTTO AL LIMONE CON ANIMELLE CROCCANTE E FALSO PEPE DELLE ANDE

Ingredienti:

Court bouillon per 2 kg di animelle:

- 3000 ml	acqua
- 45 g	sale grosso
- 25 g	scalogno
- 40 g	porro bianco
- 40 g	carote
- 40 g	sedano bianco
- 15 g	lemongrass
- 1	limone (la buccia)
- 2 foglie	alloro
- 6 grani	pepe nero
- 1 cucchiaino	coriandolo
- 7 g	zenzero a fette

Per il burro al limone:

- 150 g	succo di limone filtrato
- 60 g	brunoise di cipolle bianche
- 40 g	burro salato
- 2 foglie	alloro
- 30 grani	pepe nero
- 1 bustina	zafferano
- 1 rametto	timo al limone
- 460 g	burro salato

Preparazione:

Per il burro al limone:

- rosolare cipolle, alloro, pepe e timo in 40 grammi di burro salato senza colore
- aggiungere zafferano e bagnare con il succo di limone
- fare ridurre tutto il succo
- sciogliere, a temperatura bassa, il resto del burro nella riduzione
- miscelare il tutto bene con una frusta a passare il burro a chinoise
- conservare in frigorifero

Per la cottura delle animelle:

- sciacquare le animelle per 6 ore sotto l'acqua corrente
- portare ad ebollizione tutti ingredienti del court bouillon in una pentola
- aggiungere le animelle e portarle di nuovo a bollire
- togliere la pentola dal fuoco
- lasciarle riposare per 120 minuti
- togliere le animelle della court bouillon
- tagliare fette da 3 cm
- accopparli, impanarli e cucinarli alla milanese

Per la cottura del risotto:

- tostare il riso in poco burro
- bagnare con il vino bianco e bagnare alla volta con brodo bollente
- a fine cottura aggiungere limone grattugiato e mantecare con burro al limone e parmigiano
- impiattare e aggiungere di nuovo limone grattugiato



Per la cottura del risotto:

- 50 g	risotto carnaroli (ogni persona)
-	q.b. burro, vino bianco, brodo di pollo e parmigiano grattugiato



- finire il piatto con l'animelle e il falso pepe