

## Risotto al cumino con rape rosse

Ricetta di Herbert Hintner

Il menu per le Feste dello chef Herbert Hintner entra nel vivo con questo risotto al cumino e rape rosse.



A Natale o alla vigilia di Capodanno è possibile stuzzicare l'appetito dei propri invitati con l'aroma di questo **risotto cremoso** e molto sostanzioso.

**Difficoltà: normale**

**Costo: alto**

**Preparazione: 40 minuti**

### Ingredienti (per 4 persone)

300 g di riso Carnaroli  
1 l di brodo vegetale  
50 g di formaggio al cumino di Nova Ponente grattugiato grossolanamente o altro formaggio stagionato di latte vaccino con l'aggiunta di un po' di cumino  
20 g di burro freddo  
10 g di cumino selvatico  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
sale e pepe

### Per guarnire

120 g di rape rosse lessate e frullate  
foglie di rapa rossa  
sale e pepe

### Procedimento

1. Tostare il riso in olio d'oliva finché i chicchi non diventano quasi trasparenti, aggiungere il cumino e coprire a filo con il brodo vegetale.
2. Proseguire la cottura per 13/15 minuti, continuando a mescolare e aggiungendo un po' alla volta il resto del brodo. Togliere dal fuoco, condire con sale e pepe, e incorporare il burro freddo e il formaggio al cumino.
3. In un tegame scaldare il purè di rape rosse con poco olio d'oliva, quindi insaporire con sale e pepe.
4. Per la presentazione del piatto finale, disporre il risotto al centro, coronarlo con una quenelle di purè e guarnire con le foglie di rapa rossa.