

aperitivo al RÊVE CAFÉ

CUCINA Sushi di pastina, rolls di risotto e cubetti di polenta, presentati con eleganza tutta orientale. In un raffinatissimo locale nel centro di Milano

DI MARIA GRAZIA BORRIELLO-FOTO DIEGO D'ALESSANDRO



rolls di risotto

difficoltà: facile
tempo: 1 ora
calorie: 130 a pezzo
ingredienti per 20 pezzi:
250 g di riso Carnaroli,
70 g di burro, 40 g
di porcini secchi, 50 g
di parmigiano grattugiato,
1 arancia, 20 quadrati
di pasta fillo da 10-12 cm,
2 cucchiaini di semi
di sesamo. Per la salsa:

6 cucchiaini di olio d'oliva
extravergine, salsa di soia
Preparate un brodo con i
funghi ammollati e tritati,
il liquido d'ammollo filtra-
to e un litro d'acqua non
salata. Ricavate la parte
colorata della scorza d'a-
rancia, mettetela in un
pentolino con acqua fred-
da, fate bollire e scolate-
la. Ripetete per 3 volte,
quindi tritatela. Fate fon-

dere 20 g di burro in un te-
game, unite il riso, tostate
e portate a cottura ver-
sando man mano il brodo
bollente. Quando il risotto
è pronto e asciutto, unite-
vi la scorza tritata e il par-
migiano, stendetelo su un
foglio di carta forno e fate
raffreddare. Pennellate i
fogli di pasta fillo con bur-
ro fuso, suddividetevi il ri-
sotto, cospargete con il

sesamo, arrotolate i fogli
a involtino e sigillatene le
estremità. Allineateli sulla
placca rivestita con carta
forno, pennellateli con al-
tro burro e cuoceteli in for-
no già caldo a 200° per 15
minuti, finché sono dorati
e croccanti. Emulsionate
l'olio con 1 cucchiaino di
salsa di soia e qualche
goccia di succo d'arancia
e servite con gli involtini.

segue >

