



# THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

## RISOTTO A LA PARMESANA CON CÍTRICOS Y QUISQUILLAS DE SANTA POLA

24 de junio de 2020, 11.00h



CHEF : FERDINANDO BERNARDI  
RESTAURANTE OROBIANCO, CALPE



### INGREDIENTES (4 personas)

#### Para el sofrito del caldo

- Medio puerro
- Media cebolla blanca
- 2 chalotas
- 1 rama de apio
- 1/2 calabacín
- 1 zanahoria
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- Agua y hielo (para llenar la olla)

#### Para el arroz

- 60 gr. de arroz carnaroli por persona
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra para tostar el arroz al principio
- Una pizca de sal al gusto
- 20-30 gr. de mantequilla por persona
- 20 gr. de Grana Padano por persona
- 20 gr. de pecorino toscano Val d'Orcia invecchiato por persona
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra para mantecar y aromatizar el arroz al final
- Ralladura de limón
- 12 quisquillas por persona
- Flores de cebollino
- Tomillo limonero
- Hinojo salvaje
- Pasta de naranja
- Pasta de lima

El proyecto True Italian Taste es promovido y financiado por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia y realizado por Assocamerestero, en colaboración con las Cámaras de Comercio Italianas en el Exterior, para revalorizar el producto agroalimentario auténtico italiano. True Italian Taste forma parte del programa "The Extraordinary Italian Taste".





# RISOTTO A LA PARMESANA CON CÍTRICOS Y QUISQUILLAS DE SANTA POLA



CHEF : FERDINANDO BERNARDI  
RESTAURANTE OROBIANCO, CALPE



## RECETA

1. Poner en la olla todos los ingredientes para el sofrito del caldo menos el agua y el hielo. Tostarlos suavemente durante 5 minutos dejándolos sudar pero sin que se queme el fondo.
2. Añadir agua y hielo y dejar hervir durante 1 hora y media a fuego lento.
3. Mientras tanto, preparar la salsa de cabezas de quisquillas y las quisquillas para terminar el plato: limpiamos las 12 quisquillas por persona pelándolas y quitando los ojos, porque amargan, y apartamos la cabezas.
4. Licuar las cabezas de quisquillas con una licuadora para obtener un jugo, que posteriormente colaremos. Pasteurizar este líquido, vertiéndolo en un recipiente pequeño para calentarlo al baño María durante 5-6 minutos hasta que llegue a 70°. Remover constantemente para que no se formen grumos hasta que su textura sea melosa. Reservar este jugo de las cabezas.
5. Verter el arroz en una cacerola baja que tenga mango para saltear con la cucharada de aceite y la sal. Tostar el arroz sin que se queme, solo para que el grano de arroz se caliente y se impermeabilice, que lo preparará para la cocción. Así se mantendrá más crujiente y soltará más almidón.
6. Cubrir el arroz con el caldo previamente filtrado, más de 1 centímetro por encima del arroz.
7. Cocinamos el arroz durante 8-10 minutos a fuego medio, mientras vamos añadiendo caldo poco a poco para que nunca se quede seco y removiéndolo. Al terminar la primera cocción sí que debe quedarse casi totalmente seco. Dejar reposar durante 2 minutos tapando con un paño la cacerola.
8. Comenzamos la segunda cocción del arroz, con la que terminaremos: añadimos un cazo de caldo al arroz, dándole de nuevo hervor; una parte de la mantequilla, una parte del Grana Padano, del pecorino y de la ralladura de limón. Rectificamos la sal. Vamos removiendo para ir mantecándolo, mientras lo salteamos para que suelte el almidón y conseguir una textura más cremosa. Todo esto, durante 3-4 minutos. Si es necesario, ir añadiendo más caldo.
9. Antes de emplatar, ya con el fuego apagado, añadimos la parte restante del Grana Padano, la mantequilla y el aceite para aportar le el aroma y el brillo final.
10. Emplatamos el arroz en un plato medio hondo y extendido, pero no muy plano.
11. Por encima del arroz, colocamos las quisquillas cortadas a la mitad, glaseadas con la salsa de sus cabezas que hemos preparado.
12. Decoramos con las pastas de naranja y lima y con las hierbas aromáticas.



El proyecto True Italian Taste es promovido y financiado por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia y realizado por Assocamerestero, en colaboración con las Cámaras de Comercio Italianas en el Exterior, para revalorizar el producto agroalimentario auténtico italiano. True Italian Taste forma parte del programa "The Extraordinary Italian Taste".

