

RISOTTO VERD AMB TULIPA DE PARMESÀ

INGREDIENTS (per a 4 persones)

150 g de cebes de Figueres	75 g de parmesà	10 fulles d'alfàbrega
50 g de carbassó	½ litre de brou de verdures	15 g d'espínacs baby
200 g d'arròs arbori	1 gra d'all	Oli d'oliva
Mantega	2 cullerades soperes de julivert	Vi blanc

ELABORACIÓ

Fem una picada amb l'alfàbrega sense les tiges, el julivert, els espínacs baby, una mica d'oli d'oliva, aigua i una punta d'all, i reservem.

Tallem el carbassó a trossets, deixant-lo amb una mica de pell i polpa, el saltem i reservem.

Escalfem el brou de verdures fins a bullir.

Tallem la ceba a trossos ben petits i l'ofeguem a foc lent fins que agafi color.

Incorporem l'arròs i nacrem.

Afegim una mica de vi (desglacem), esperem a que s'evapori bé tot l'alcohol, mullem amb el brou, removem i anem afegint més segons es necessiti.

Agreguem el carbassó al risotto, cuinem uns minuts més i reservem amb tapa perquè s'acabi d'absorbir el líquid.

Posem una mica de parmesà i la picada, i removem fins a homogeneïtzar.

Ratllem la resta de parmesà amb un ratllador gruixut, l'estenem en una paella antiadherent a foc mig i esperem a que es fongui.

Col·loquem el parmesà fos sobre un recipient corb, deixem que es refredi i l'emprem per servir i decorar el risotto.