

## . Risotto mantecato all'aglio orsino baccalà al latte e salsa di Erbaluce

ricetta della chef  
**Mariangela Susigan**

Il piatto è dedicato  
all'opera *Il giocatore  
di Dostoevskij*  
per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante  
**Gardenia** di Caluso  
su prenotazione tel. 011. 9832249



### Procedimento per il baccalà

Tagliare il baccalà dissalato a tocchetti e lasciar cuocere a bassa temperatura per 10 minuti coperto di latte e con l'aggiunta di olio extravergine d'oliva.

**Ingredienti per 4 persone** 100 gr baccalà dissalato; 0,200 latte; 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva

### Procedimento per la salsa di Erbaluce

Preparare la salsina facendo ridurre l'Erbaluce con lo scalogno tritato, aggiungere il fumetto ridotto e legare con fecola sciolta in acqua fredda. Passare poi al colino.

**Ingredienti** 0,100 Erbaluce Spumante (la chef usa Incanto R. Crosio); 1 scalogno; 0,500 fumetto di pesce; 1 cucchiaino di fecola

### Procedimento per il riso

Rosolare la cipolla, tostare il riso e bagnare con lo spumante. Lasciar cuocere per 13 minuti bagnando di tanto in tanto con brodo di pollo bollente.

**Ingredienti** 300 gr riso Carnaroli del Pavese Gran Riserva; 1 l brodo di pollo bollente; 50 gr cipolla tritata; 100 gr burro di montagna; olio extravergine d'oliva; 0,100 Erbaluce spumante (la chef usa Incanto R. Crosio)

### Presentazione del piatto

S A cottura ultimata mantecare fuori dal fuoco con burro d'alpeggio tagliato a dadini e aglio orsino tritato finissimo e la toma grattugiata. Disporre il riso formando un cilindro, porre al centro i pezzetti di baccalà al latte e completare con un cucchiaino di salsina all'Erbaluce. Guarnire con foglie d'aglio orsino fritte e un pomodorino candito.

**Ingredienti** 200 gr aglio orsino di montagna; 100 gr burro d'alpeggio; 80 gr toma d'alpeggio grattugiata; 1 pomodorino candito

### Gli abbinamenti del buon bere

Vino [a cura dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

#### ERBALUCE DI CALUSO METODO CLASSICO

Il colore paglierino brillante, le bollicine piccole e persistenti, il profumo di crosta di pane, l'effervescenza e la sapidità che bilanciano l'aromaticità del piatto accompagnata dalla persistenza del vino trasmettono a questo accostamento una scarica di sensazioni.

Acqua... con bollicine [a cura degli esperti Lauretana]

Leggera, pura, avvolgente e di buona persistenza, accompagna in modo appagante l'assaggio, regalando un confortante brivido di freschezza.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)