

# Risotto di barbabietola, burratina, anguilla e malto

## Ingredienti

### Base del risotto

80 gr di riso carnaroli  
15 gr di scalogno in brunoise  
15 cc di vino bianco  
260 cc di brodo di verdure  
30 cc di succo di barbabietola  
5 gr di burro  
10 gr di formaggio Occelli grattugiato  
Sale, pepe e olio evo

### Anguilla filetto affumicato

1 filetto di anguilla affumicato

### PER IL BRODO ALLA BIRRA

250 gr di brodo  
20 gr di lievito compresso  
120 gr di birra tostata "Alhambra"  
20 gr di pane duro e secco  
3 gr di zucchero moscovato  
2 gocce di essenza di liquirizia  
5 gr di lecitina di soia per litro di brodo

### Terminare e presentazione

Appena finiamo il piatto, serviamo. Il riso al suo posto al centro del piatto, alcuni dadini di anguilla affumicata, un paio di tocchetti di burrata e l'aria di malto tostato.

## Procedimento

### Base del risotto

In una casseruola da riso mettere lo scalogno con un po' di olio e confettare bene, senza che prenda colore, poi aggiungere il riso e tostarlo bene, mettere il vino bianco lasciando evaporare l'alcool e cominciare a bagnare con il brodo di verdure caldo.

Tutto questo a fuoco basso aggiungendo poco a poco il brodo di verdure e negli ultimi due minuti il succo di barbabietola. Cuocere per 16 minuti, e finire mantecando con il formaggio Occelli, il burro e l'olio d'oliva.

### Per l'anguilla alla brace

Mettere un filetto di anguilla a raffreddare nel congelatore per qualche minuto per tagliarlo più facilmente in cubetti di 1x1 cm.

### PER IL BRODO ALLA BIRRA

Far bollire il brodo, aggiungere il lievito, il pane secco e lo zucchero moscovato.  
Cuocere il tutto per 10 minuti.  
Rimuovere dal fuoco, e aggiungere la birra e l'essenza di liquirizia.  
Lasciare in infusione per 10 minuti e filtrarlo senza pressare.  
Mettere a punto il sale e aggiungere la lecitina con il túrmix.

