



<i>Risotto superfino carnaroli mantecato con il ragù d'agnello e cardi</i>	
Categoria primo piatto tipico del foggiano	
Pax 4	
<p><i>Pietanza tipica di Foggia rivisitata in stile novelle cuisine; il piatto originale si trova nella versione di spezzato d'agnello con cardi e uova battute. Pietanza festiva, servita in occasione delle festività pasquali.</i></p> <p><b>Ingredienti</b> Riso superfino carnaroli g 320 Cipolla piccola n 1 Olio d'oliva ml 10 Alloro una foglia Vino bianco una sfumata Brodo di vitello cl 50 circa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Per la guarnizione</i></li></ul> <p>Cosciotto d'agnello g 200 Cardi g 100 Uova n 2 Aglione spicchio n 1 Olio d'oliva ml 10 Prezzemolo tritato un cucchiaino Parmigiano g 100 Burro g 40</p> <p><b>Procedimento</b></p> <p><i>Fase di preparazione</i> Preparare il brodo possibilmente di vitello. Pulire, lavare e tritare la cipolla. Pulire, pelare e tagliare a tocchetti i cardi, tagliare a punta di coltello l'agnello.</p> <p><i>Fase di cottura</i> In una casseruola mettere l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato, fare rosolare, aggiungere l'agnello e a fuoco vivace fare soffriggere la carne, bagnare con il vino e un mestolo di brodo continuare la cottura a bollori lenti per circa venti minuti. In una ciotolina battere le uova, mettere una puntina di sale, il parmigiano, il prezzemolo tritato e battere vigorosamente. Unire all'agnello i cardi e le uova continuare la cottura per altri dieci minuti. In una casseruola bassa rosolare la cipolla con l'olio, versare l'alloro e il riso e farlo brillare delicatamente, bagnare con il vino bianco e farlo evaporare. Aggiungere gradatamente il brodo man mano che lo richiede. A metà cottura unire il composto dell'agnello e continuare la cottura fino a completamento, mantecare con il burro e parmigiano.</p>	<p><b>Reperti</b> Garde-manger, entremetier</p> <p><b>Utensili</b> vassoio, spelucchino, pelapatate, trinciante, tagliere, casseruole, spatola, cucchiaio, mestolo, frusta, bacinella</p> <p><b>Metodi di cottura</b> Casseruola</p>



*Giuseppe Azzarone*

*Risotto superfino carnaroli mantecato con il ragù d'agnello e cardi*

---

--	--