PERTUIS COMITE de JUMELAGE ESTE
www.pertuis-este.com

RISOTTO CON I FEGATINI o Risi coi fegadini

(Risotto aux foies de volaille)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia)

INGREDIENTI:

- 500g di riso (camaroli, vialone nano, arborio) - 100g di fegatini di pollo - 1 gallina - 1 cipolla - 2 gambi di sedano - 2 chiodi di garofano - 50g di burro - 1 sacchettino di spezie	- 100g di ventrigli di pollo - 1 scalogno - 1 carota - 2 bicchieri di vino bianco secco - 1 cucchiaino di grani di pepe - 5 cucchiai d'olio - Parmigiano o grana grattugiato - Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO: (Sugo che puo' essere adatto a condire le tagliatelle)

- Lavare, fiammeggiare e pulire la gallina.
- Legare in una garza i grani di pepe e i chiodi di garofano.
- Mettere la gallina in una pentola con la carota, la cipolla , un gambo di sedano, il saccchettino di spezie, i fegatini e ventrigli puliti.
- Ricoprire con abbondante acqua fredda et fare bollire per due ore a fiamma lenta.
- Filtrare il brodo, conservando ventrigli et fegatini.
- Tagliare a pezzettini i ventrigli, i cuori, i fegatini.
- Tritare il sedano, lo scalogno.
- Sciogliere il burro nell'olio e soffriggetevi il sedano e la cipolla.
- Unire i ventrigli, i cuori e i fegatini e rosolare.
- Bagnare con un bicchiere di vino e lasciare evaporare.
- Aggiungere il riso e farlo tostare. Bagnare con il vino, salare e pepare.
- Aggiungere il brodo di gallina man mano che si asciuga a mestoli.
- Cuocere girando in continuazione per circa venti minuti.
- A cottura del riso spegnere la fiamma e unire il formaggio, mescolare e servire in tavola.
- La gallina bollita puo' essere gustata con la salsa al cren come secondo piatto. Il sugo è ottimo sia caldo che freddo.

Nota :

Questa ricetta, scritta du un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.