Risotto alle mele e burro alla rosa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di riso Carnaroli
- 15 ml di olio aromatizzato allo scalogno
- 1 dl di sidro
- brodo di mele
- 300 g di mela annurca
- 300 g di mela renetta
- 300 g di mela verde
- 2 dl di acqua frizzante
- 30 g di zenzero
- 1 rametto di rosmarino
- 1 mazzetto di menta
- essenza di menta
- 20 g di burro
- 40 g di burro aromatizzato alla rosa
- 60 g di Grana Padano
- sale e pepe di Timut

Tagliare metà mele a fette sottili con la mandolina, inserire separatamente in tre sacchetti con l'acqua frizzante, condizionare sottovuoto e conservare in frigorifero per un'ora.
Sbucciare la mela annurca rimasta, eliminare il torsolo, tagliare a cubetti, inserire in un sacchetto da cottura con lo zenzero grattugiato. Condizionare sottovuoto, cuocere nel bagno termostatato a 83°C per 30 minuti e raffreddare. Togliere dal sottovuoto e frullare con poco brodo in modo da ottenere una salsa cremosa.
Tagliare a cubetti la mela renetta rimasta, rosolare in padella con il burro, il rosmarino e una macinata di pepe di Timut.
Tagliare a pezzetti la mela verde rimasta e centrifugare.
Togliere dal sottovuoto le mele a fette, scolare e asciugare su carta assorbente.
Tostare il riso in una casseruola con l'olio aromatizzato allo scalogno, sfumare con il sidro e lasciare evaporare.
Coprire con il brodo di mele e cuocere per 10 minuti.
Aggiungere metà purea di mela annurca, salare, pepare e portare a cottura aggiungendo il centrifugato di mela verde.
Togliere dal fuoco e mantecare con il burro aromatizzato alla rosa, il Grana Padano grattugiato e qualche goccia di essenza di menta.
Disporre il risotto nei piatti di portata, adagiare i cubetti di mela rosolati, la purea rimanente e le mele a fette. Completare con le foglie di menta.