

PRIMI

# Palloncini di Pasqua con Pecorino Riserva Nera

Difficoltà 

## Ingredienti

Per il risotto:

**Risotto Carnaroli**

250 g

**Scalogni**

2

**Pecorino Riserva Nera**

300 g

**Carciofi**

5

**Pane bianco in cassetta**

5 fette

**Uova**

2

**Vino bianco secco**

1 bicchiere

**Burro**

100 g

**Olio evo**

Q.b.

Per il ragù di agnello:

**Agnello**

400 g di polpa di spalla

**Sedano**

1 costa

**Carote**

2

**Cipolle**

2

**Scalogni**

2

**Vino bianco**

200 ml

**Aglione**

1 spicchio in camicia

**Mentuccia**

Q.b.

Per il brodo di verdure:

**Sedano**

2 coste

**Carote**

2

**Cipolla**

1

**Pomodorini**

2 San Marzano

**Prezzemolo**

5 gambi

Per la crema di Pecorino:

**Pecorino**

200g

**Uova**

2

**Brodo di verdure**

Q.b.

**Panna fresca**

250 ml

## Descrizione

Preparate il riso Carnaroli con brodo vegetale, pulite il Pecorino Riserva Nera dalla crosta, grattatelo e mettetelo nel brodo.

Per preparare il ragù, prendete una padella ben calda, mettete un filo di olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio e fate soffriggere. Prima cucinate la cipolla tritata a fuoco lento, per non aumentarne l'acidità poiché la molecola del sapore a 90 gradi si brucia; poi aggiungete il sedano e la carota tagliati sottili continuando a cuocere a fuoco lento. Togliete l'aglio dalla padella e aggiungete il brodo vegetale, lasciate cuocere per 1-2 minuti, salate con sale grosso.

Disponete il riso cotto in una ciotola, aggiungete il sedano, la carota e la cipolla. Pulite la padella utilizzata precedentemente, di modo da togliere tutti gli zuccheri residui sul fondo, irroratela con un filo di olio extravergine di oliva. Se non procedete in questo modo, gli zuccheri residui sul fondo si bruciano, dando al riso un sapore amaro. Una volta riscaldata la padella, disponete l'agnello. Non salate la carne, perché il sale aiuta la fuoriuscita di liquidi e impedisce all'agnello di diventare croccante.

Preparate ora la fonduta di Pecorino. Mescolate l'agnello cotto al riso e condite con un pizzico di sale. Aggiungete il Pecorino Riserva Nera, sia a cubetti sia grattugiato, che si fonderà amalgamandosi al riso.

Per preparare la fonduta, prendete un pentolino, inserite panna e Pecorino e lasciate sciogliere a fuoco lento. Lasciatela poi raffreddare con il riso e tutti gli altri ingredienti per 2-3 minuti.

Per preparare i carciofi, puliteli e immergeteli nell'acqua gasata, in questo modo non diventeranno neri. Disponete i carciofi in una padella calda con un filo di olio extravergine di oliva e lasciate cuocere.

Sminuzzate con le mani la mentuccia romana, senza mai utilizzare il coltello perché l'acciaio ossida le verdure, e aggiungetela al riso. In una ciotola sbattete le uova, mentre in un'altra inserite il pane secco tritato.

Confezionate ora i palloncini: prendete un po' di riso e schiacciatelo in una mano, aggiungete il pecorino e un altro po' di riso creando con le mani una pallina e poi passatela nelle uova e nel pane tritato per creare una bella crosticina.

Prendete un pentolino, aggiungete l'olio extravergine di oliva, fate raggiungere la temperatura di 170 gradi e frigate i piccoli palloncini. Potete controllare la temperatura dell'olio con un termometro adatto, oppure con un cucchiaino di legno: bagnatelo nell'acqua, immergetelo nell'olio, se fa fumo vuol dire che l'olio ha una temperatura troppo alta, se il legno frigge la temperatura è giusta. Inserite la fonduta in una sac à poche: potrete così creare delle decorazioni nel piatto. Infine, disponete i palloncini e servite ben caldo.