



**Ingredienti per 10 porzioni**

## Riso in risaia

Preparazione:

Per il riso

600 gr Riso Buono Carnaroli  
2200 gr Brodo verdure tostate e miso  
di riso  
95 gr salsa alga spirula  
250 gr latte di riso ridotto  
25 gr olio al rosmarino  
75 gr jus vegetale  
150 gr burro di montagna  
100 gr di Grana Padano  
1 piantina di riso Agricoltur

Per il brodo di verdure tostate e miso  
di riso

20 gr di miso di riso  
8800 gr di acqua  
2 zucchine  
2 patate  
1 pomodoro ramato  
1 porro  
1 costa di sedano  
1 cipolla bionda  
2 carote  
8 gr di olio EVO  
3 gr di sale

Per olio al rosmarino

62 gr di olio di girasole  
16 gr di aghi di rosmarino

Per la salsa all'alga spirula

5 gr di alga spirula  
15 gr di aceto di riso da condimento  
60 gr di latte di riso ridotto

Per il latte ridotto:

750 ml di latte di miso non zuccherato  
15 gr gel crema freddo

Per jus vegetale:

500 gr di porri  
500 gr di patate  
500 gr di cavolfiore  
500 gr di peperoni rossi  
500 gr di cipolle  
500 gr di shitake  
500 gr di sedano  
500 gr di verza  
500 gr di melanzane  
500 gr di patate rosse dolci  
1 spicchio d'aglio  
1 pomodoro ramato  
12 gr di sale fino  
125 gr succo di cavolo fermentato  
Acqua Q.B.

**Per il brodo di verdure tostate e miso di riso:**

Tostare in pentola le verdure con poco olio e un pizzico di sale, aggiungere l'acqua e portare leggero bollore e continuare la cottura fino a che il brodo non si è ridotto ad un terzo del suo volume iniziale. Lasciare in infusione per una notte e il giorno seguente filtrare, portare a bollore e filtrare con lo chainois fine sul miso di riso

**Per la salsa all'alga spirula:**

Unire tutti gli ingredienti, frullare bene. Filtrare allo chainois fine e tenere da parte in un biberon.

**Per il latte ridotto:**

in una casseruola larga far ridurre lentamente a circa un terzo il latte. Far raffreddare e legare con gel crema freddo. Tenere in fresco all'interno di un biberon.

**Per olio al rosmarino:**

mettere gli ingredienti in un thermomix 20 minuti a 60°C. Lasciar decantare, filtrare e tenere da parte.

**Per jus di verdure**

Lavare e tagliare a pezzettoni le verdure, condirle all'interno di un box gastronom grande con sale e succo di cavolo fermentato, coprire e lasciare fermentare per 72 ore a 26°C, girandole una volta al giorno. Scolare e tostare in un forno su teglia, versare in una pentola da brodo e coprire con acqua. Lasciar sobbollire per 24 ore, filtrare e procedere a riduzione come per uno jus classico. Filtrare, legare con pochi grammi di xantana e montare con olio al rosmarino

**Finitura e presentazione:**

Tostare senza condimenti il riso in una casseruola, bagnare con il brodo vegetale e terminare la cottura, aggiungere sale se necessario. Unire lo jus vegetale, mantecare nella maniera classica, impiattare a mucchietti il riso e aggiungere negli spazi la salsa d'alga spirula con al centro il latte di riso. Completare al tavolo con due o tre germogli presi dalla pianta Agricoltur adagiandoli sul riso.

