TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Green: Il risotto carnaroli selezione Acquerello mantecato alla robiola, pisellini , primizie verdi, kiwi e salmone marinato al pepe rosa

Ricetta a cura di
RISTORANTE BUTTERFLY - LUCCA



PREPARAZIONE: 25-30 MIN
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

200 gr riso carnaroli
250 gr piselli novelli
1/2 cipolla bianca
100 ml olio extra vergine di oliva
2 foglie salvia
8 asparagi freschi
1 kiwi
300 gr filetto salmone fresco selvaggio Sokeye
30 gr vasetto uova di salmone
10 gr pepe rosa bacche secche
15 gr zucchero canna
20 gr sale grosso marino
gocce di succo limone
250 gr formaggio robiola

PREPARAZIONE

Esecuzione
Rosolare la cipolla tritata in 150 ml di olio e aggiurgervi i pisellini congelati e al salvia aggiungere poca acqua per la cottura e aggiustare di sale e pepe , dopo 10 minuti frullare e passare al setaccio . Sgranare e sbucciar i pisellini freschi , pelare e tagliare longitudinalmente gli asparagi ottenendo dei pezzetti di circa 2 ,5 cm sbollentare per 4 minuti in acqua salata e freddare in acqua e ghiaccio , fare a dadini di 0,5x0,5 il kiwi precedentemente sbucciato.
Marinare il salmone con il sale lo zucchero e il pepe rosa tritato avvolgere in un canovaccio pulito e mantenere i frigo per 3 ore almeno , dopo asciugare bene e tagliare a dadini di circa 1 cm di alto .
Tostare il riso in olio e aggiurgervi la crema di piselli calda , continuare la cottura con brodo vegetale e cuocere per 15 minuti , togliere dalla fiamma e mantecare con il formaggio e succo di limone stendere nel piatto ben cremoso e posizionarvi sopra 6 dadini di salmone gli asparagi i pisellini il kiwi e poche uova di salmone terminare con foglie di carotina selvatica e spinacina .



RISTORANTE BUTTERFLY

Il Ristorante Butterfly nasce nel dicembre del 1997 dalla passione di Mariella e Fabrizio per la cucina il Ristorante Butterfly, il nome in onore a Giacomo Puccini da cui l'opera omonima cui siamo molto legati. Da quel dicembre 1997 il locale è cresciuto e si è rinnovato nella cucina e nell'ambiente.
Dal 2002 coroniamo il sogno di un ambiente tutto nostro, realizzato in un parco di 5000 mq. con uno splendido casolare ristrutturato suddiviso in piccole sale, che rispettano la struttura originaria, e che permettono cene in tranquillità e riservatezza.Nel 2008 la guida Michelin premia la nostra passione con la Stella.

Il locale dispone inoltre di una saletta riservata con un unico tavolo da 2 a 6 persone.
D'estate si cena nel giardino immerso nel verde, con il bagliore delle fiaccole per una serata indimenticabile.
La cantina è ampia e spazia tra etichette toscane italiane ed estere, circa 200.

Indirizzo strada statale 12 dell'Abetone, 55014 MARLIA
Telefono +390583307573
Email info@ristorantebutterfly.it
Sito web http://www.ristorantebutterfly.it



VINO CONSIGLIATO

Vasario

IGT TOSCANA 2021