

# VareseNews

## Il riso 3C di chef Marco Sacco

**Pubblicato:** Sabato 19 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di Tigros, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

**Davide Brovelli** de “*Il Sole*” di Ranco, **Massimiliano Celeste** de “*Il Portale*” di Pallanza, **Rita Possoni** del “*Ma.Ri.Na.*” di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de *Il Sorriso di Soriso* (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso “countdown” in attesa delle Feste. (**GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL’AVVENTO**). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro “*Le ricette di Natale 2015*” che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre **on line** sul sito di Tigros.*

La ricetta di oggi è di **Marco Sacco**, chef del ristorante **Piccolo Lago di Verbania**: un ristorante di Charme nell’incantevole cornice del lago di Mergozzo. La cucina di Sacco, innovativa nella tradizione, ha dato al ristorante due stelle Michelin.

La ricetta proposta oggi è un risotto goloso, dal nome **riso 3C: carnaroli, cotechino e chinotto**.



### RISO 3C: CARNAROLI, COTECHINO E CHINOTTO

*Ingredienti  
per 10 porzioni*

*Per il burro allo scalogno:*

70 g di burro  
1 scalogno  
1 spicchio d’aglio pelato  
1 foglia d’alloro

*Per il brodo vegetale:*

2 kg di acqua  
80 g di carote  
80 g di cipolla bianca novella  
100 g di porri  
50 g di sedano verde  
20 g di aglio  
2 foglie d’alloro  
2 g di pepe nero

*Per la salsa al chinotto:*

20 g di succo di mirtillo

100 g di chinotto in bottiglia  
150 g di porto rosso  
1 g di cardamomo  
1 g di cannella intera

*Per il riso:*

480 g di riso carnaroli  
60 g di vino bianco  
30 g di burro  
3 g di zafferano  
Parmigiano Reggiano grattugiato  
Sale e pepe

*Per la decorazione:*

200 g di cotechino

*Per il burro allo scalogno:*

lasciare in infusione il burro, lo scalogno, lo spicchio d'aglio e le foglie d'alloro in una pentola a fuoco basso per 20 minuti e filtrare.

*Per la salsa al chinotto:*

unire tutti gli ingredienti in una pentola e facendoli ridurre a fiamma dolce finché la salsa raggiunge una consistenza sciropposa. Filtrare e usare fredda.

*Per il brodo vegetale:*

pulire le verdure e metterle in una pentola con l'acqua. Portare ad ebollizione a fiamma lenta e lasciare bollire per 30 minuti. Fare riposare per altri 30 minuti.

*Per il riso:*

tostare il riso con il burro allo scalogno, sfumare con il vino e aggiungere lo zafferano. Portare a cottura con il brodo vegetale. Correggere con il sale, il pepe e mantecare con il burro e il parmigiano.

**Composizione del piatto:**

Disporre il riso al centro del piatto e stenderlo. Creare sulla superficie una spirale con la salsa al chinotto. Disporre al centro un cucchiaio di cotechino fatto bollire in modo classico e poi sbriciolato.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it