



*Nepe Steu*  
*Steu*

**RISOTTO CARNAROLI ALL'OLIO DI OLIVE NOCELLARA AI FIORI DI ZUCCA E BORRAGGINE SPIRITO CONTADINO,  
CON NOVELLAME DI MARE E CAPPERI DI PANTELLERIA**

**Ingredienti per 4 persone:**

200 g riso Carnaroli, 150 g fiori di zucca Spirito Contadino tagliati a metà, 150 g borraggine Spirito Contadino, 120 g novellame di mare pulito, 50 g pomodori pugliesi "al filo", 30 g burrata, 20 g cipollotto di Tropea tritato, 1/2 limone della Costiera, 2 spicchi d'aglio, 1 acciuga di Monterosso dissalata e tritata, 20 g capperi di Pantelleria dissalati, 8 germogli di basilico, 8 foglioline di aneto, 1 l fumetto caldo, 10 ml vino bianco, 1 cucchiaino di aceto, 20 g olio extravergine di olive Nocellara, sale marino integrale.

**Procedimento:**

Sbollentare la borraggine, scolarla, passarla in padella con 2 cucchiaini di olio e 1/2 spicchio di aglio per 1 minuto; eliminare l'aglio, unire l'aceto, 4 gocce di limone e frullare bene. Passare al colino fine, unire 1 cucchiaino d'olio e salare. Pelare e tagliare a concassè i pomodori e condirli con l'acciuga, 4 germogli di basilico, sale e 1 cucchiaino d'olio. Scaldare 3 cucchiaini di olio con 1 spicchio di aglio tritato, unire il cipollotto e farlo appassire lentamente. Unire il riso, tostarlo, sfumare con il vino e cuocere per circa 7-8 minuti bagnando con poco fumetto per volta; unire i fiori di zucca, la burrata, i capperi, poca scorza di limone, 2 cucchiaini di olio, amalgamare bene e continuare la cottura per altri minuti 7-8 minuti. Salare. A parte saltare con l'olio rimasto il novellame per 5 secondi. Salare. Disporre il risotto nei piatti, distribuendovi sopra il pomodoro, il novellame, la salsa di borraggine, il basilico e l'aneto.