Risotto estivo, semintegrale con zucchine in fiore e mozzarella di bufala

*Cosa ti serve (per 4 persone)*

300 g di riso Carnaroli, tipo semintegrale

1,5 lt di brodo vegetale fatto in casa

250 g di mozzarella di bufala

6 zucchine piccole col il loro fiore

1 scalogno

4 cucchiai di olio extravergine d’oliva

1 noce di burro

1 cucchiaio di parmigiano grattugiato

4 foglioline di basilico

*Come devi fare*

Porta a bollore il brodo vegetale preparato in precedenza. Lava e spunta le zucchine, staccando delicatamente il fiore. Togli il pistillo dai fiori e passali con carta da cucina inumidita. Affetta fini le zucchine, straccia i fiori, versa tutto in un’ampia padella in cui avrai versato metà dell’olio e falle rosolare in modo che diventino croccanti. Sala e pepa quanto basta e tieni da parte. Trita fine il cipollotto, versalo in un tegame per risotto e quando è appassito, versaci il riso, fallo tostare. Poi comincia a versare mestoli di brodo bollente sul riso: essendo semintegrale calcola 4/5 minuti in più dei 16 canonici che servono per fare un risotto “bianco”. Nel frattempo tagli ala mozzarella in 4 quarti e mettila a perdere acqua dentro un colino. Quando mancano 5 minuti a fine cottura del riso, versaci le zucchine saltate coi loro fiori appassiti; porta a termine, spegni, aggiungi la noce di burro freddissima e il parmigiano. Servi il risotto con al centro un quarto di mozzarella che avrai tagliato fino a formare una sorta di mezza corona per ogni piatto e completa con una fogliolina di basilico fresco. Col calore del risotto la mozzarella fonderà lentamente, restando però molto fresca al palato e creando un piacevole contrasto di temperature all’assaggio.

**Parmigiana di melanzane scomposta con la Mozzarella del Consorzio Italiano della Mozzarella**

*Cosa ti serve (per 4 persone)*:
2 grosse melanzane polpose
18 pomodorini ciliegini di 3 colori: rossi, gialli e arancio
un mazzetto di basilico
olio extravergine d’oliva
olio di semi di girasole per friggere
1 spicchietto di aglio
2 mozzarelle di bufala di media grandezza
sale e pepe

*Come devi fare:* lava e monda le melanzane, poi tagliale a fette spesse di oltre 1 centimetro e quindi a quadrotti di circa 4 per 4 cm. Versa l’olio di semi di girasole in un tegame in cui friggerai i quadrotti di melanzana, facendo in modo che restino morbidi. Mentre li metti a perdere unto su carta da cucina, lava e versa in un tegame i pomodorini senza tagliarli e falli scottare con poco olio in tegame: devono restare interi e sodi. Quindi scolali e tieni da parte. Taglia a metà le due mozzarelle e mettile in un colino a perdere acqua. Nel frattempo prepara la cremina di basilico: lava le foglie, asciugale e versale nel bicchiere del mixer; aggiungi una presa di sale grosso, lo spicchio di aglio spellato, un giro di pepe nero e olio d’oliva quanto basta per ottenere una consistenza piuttosto liquida. Versa la cremina in 4 piatti, disponi un paio di quadrotti di melanzana fritta, 3 pomodorini di diverso colore per piatto e infine lo spicchio di mozzarella; completa con una fogliolina di basilico al naturale o fritta.