

# DESI NARE

*Chef*

## ARTURO DORI

Per oltre 15 anni titolare di uno dei più apprezzati ristoranti fiorentini di successo, il "Cavolo Nero", Arturo è uno dei cuochi che hanno saputo rinnovare profondamente le radici della cucina tradizionale toscana.

Eclettico sperimentatore, appassionato osservatore, oggi chef a domicilio per personalità e clienti privati, Arturo condivide con noi la passione per il bello ed il buono e, da fiorentino cosmopolita, ha sposato la filosofia di DESINARE come luogo privilegiato, aperto al mondo e da cui accedere alla cultura gastronomica italiana.



## RISOTTO AI CARCIOFI COTTI E CRUDI

PRIMI PIATTI

**ADESSO TOCCA A TE, SEGUI LA RICETTA E SCATTA UNA FOTO AL TUO PIATTO E CONDIVIDILA SU INSTAGRAM CON @DESINARE**

**SCUOLA DI CUCINA & CORSI**  
COOKING SCHOOL & CULINARY ARTS

**CATERING & BANQUETING**  
CATERING & BANQUETING

**LOCATION PER EVENTI**  
LOCATIONS FOR EVENTS

**ACCESSORI PER TAVOLA & CUCINA**  
TABLE ACCESSORIES & KITCHENWARE

VIA DEI SERRAGLI 234/R -50124 FIRENZE [FI]  
+39 055 22.11.18  
info@desinare.it



[www.desinare.it](http://www.desinare.it)



[@desinare](https://www.instagram.com/desinare) #desinare



[@DesinareFirenze](https://www.facebook.com/DesinareFirenze)

# DESI NARE

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 gr riso Vialone Nano  
8 carciofi morellini o violetti  
Qualche fogliolina di menta fresca  
1 limone  
1 spicchio d'aglio  
50 gr di burro  
30 gr di parmigiano reggiano  
grattugiato  
Brodo vegetale q.b.  
Sale e pepe q.b.  
Olio extravergine di oliva q.b.  
Ggermogli a piacere q.b.

## PROCEDIMENTO

Pulite i carciofi e tagliatene 6 a spicchi mentre gli altri a fettine sottilissime.

Trasferite i carciofi in due diverse ciotole con acqua fredda acidulata con succo di limone oppure con gambi di prezzemolo. Arrostiti i carciofi tagliati a spicchi in una padella con poco olio e lo spicchio d'aglio tagliato a fettine quindi aggiustate di sale e pepe e passate tutto al minipimer per ottenere una crema liscia.

Tostate il riso in una casseruola con un cucchiaio d'olio quindi aggiungete la crema di carciofi e poco brodo vegetale bollente alla volta e proseguite la cottura come per un normale risotto. Nel frattempo scolate dall'acqua i carciofi tagliati a fettine, asciugateli con carta assorbente e conditeli con poco olio, poco sale e pepe e una spruzzata di limone.

Aggiungete il burro e il parmigiano al risotto e, con l'ausilio di un mestolo di legno, mescolate vigorosamente per far fuoriuscire l'amido e dare cremosità.

Al termine dalla cottura procedete alla mantecatura fuori dal fuoco.

Suddividete il risotto nei piatti piani quindi guarnite con i carciofi a fettine e i germogli.

**SCUOLA DI CUCINA & CORSI**  
COOKING SCHOOL & CULINARY ARTS

**CATERING & BANQUETING**  
CATERING & BANQUETING

**LOCATIONI PER EVENTI**  
LOCATIONS FOR EVENTS

**ACCESSORI PER TAVOLA & CUCINA**  
TABLE ACCESSORIES & KITCHENWARE

VIA DEI SERRAGLI 234/R -50124 FIRENZE [FI]  
+39 055 22.11.18  
info@desinare.it



www.desinare.it



@desinare #desinare



@DesinareFirenze