

# SFORMATINI DI RISO AL CAPRINO SU CREMA DI ZUCCA E

## BIRRA GREEN'S GRAND IPA CON SEMI PRALINATI



### COSA OCCORRE PER 4 PERSONE

10 grammi di semi di zucca salati, un cucchiaio di zucchero di canna, un cucchiaino di succo di limone appena spremuto, 160 grammi di riso Roma, 2 uova grandi, 80 grammi di formaggio di capra a pasta molle con stagionatura breve, pepe nero macinato al momento q.b., olio extravergine di oliva per ungere gli stampini, 400 grammi di polpa di zucca, 330 millilitri di **BIRRA INDIA PALE ALE**, sale q.b.

### ED ECCO COME SI FA...

Riscaldo il forno a 200°C in modalità ventilata e foderò la leccarda con carta da forno.

Sistemo i semi di zucca in una padella antiaderente assieme allo zucchero e al succo di limone.

Porto la padella su una fiamma media e, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, attendo che lo zucchero si attacchi ai semi (non deve sciogliersi ma formare piccoli cristalli).

Trasferisco su un foglio di carta da forno e lascio raffreddare.

Lesso il riso in acqua salata, lo scolo, lo allargo in un piatto e lo lascio raffreddare.

In una capiente ciotola mescolo il riso, le uova sgusciate e il formaggio ridotto in piccoli pezzi. Condisco con una macinata di pepe e trasferisco in quattro stampini usa e getta di alluminio precedentemente oliati.

Cuocio in forno per 30 minuti o fino a quando la preparazione è rassodata e lievemente abbrustolita in superficie. Estraggo dal forno e tengo da parte.

Taglio la zucca a fette spesse circa 4 millimetri che arrango sulla leccarda senza sovrapporle. Cuocio in forno per 25 minuti o fino a quando la zucca è morbida e leggermente abbrustolita. Estraggo dal forno, metto da parte alcune piccole fette, taglio a pezzi le rimanenti e le trasferisco nel bicchiere del frullatore a immersione.

Aggiungo la **birra** e frullo per ottenere una crema liscia e omogenea.

Verso la crema in un pentolino e la porto a lieve bollore su fiamma media. Cuocio per 5 minuti. Regolo di sale se necessario e condisco con poco pepe.

Riscaldo il riso all'interno degli stampini, quindi rovescio questi ultimi su un piatto per estrarre gli sformatini.

Appoggio gli sformatini sulla crema di zucca e **birra**, decoro con i semi pralinati e le fette di zucca tenute da parte e servo.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Paola Uberti**, fondatrice di **LIBRICETTE.eu**, del blog **SLELLY** e del sito **SLELLYBOOKS.com**