

RISOTTO CON RAPA ROSSA DELLO CHEF ANDREA FUSCO

Andrea Fusco, stella Michelin e nuovo executive chef di Diana's Place di AG Foodies, realizza un cremoso risotto con rapa rossa, gorgonzola e rucola



18/06/2019

La stella Michelin del ristorante Giuda Ballerino, **Andrea Fusco**, è il nuovo **executive chef** di **AG Foodies**, divisione gastronomica di **AG Group**. Lo chef ampliarà l'offerta dei *Diana's Place*- i due bistrot di Roma di AG Foodies- con una **cucina innovativa** in cui sperimentare le tecniche di cottura più moderne rielaborando le tradizioni locali. Il suo grande obiettivo è condurre l'ospite in un mondo di semplicità, attraverso sapori nuovi e ricette creative, in un'esperienza sensoriale che vada oltre il gusto.

«Diana's place rappresenta per me una nuova sfida. La mia proposta sarà ovviamente raffinata, ma non la definirei gourmet. Presenteremo un menù che si adatti al contesto, seguendo la mia idea di cucina e unendo uno stile più glamour e meno impegnativo», commenta lo chef.

Chi è Andrea Fusco

Andrea Fusco è il nuovo **executive chef** di **AG Foodies**, la divisione di Ag Group che raggruppa i marchi dell'enogastronomia italiana d'eccellenza: i bistrot Diana's Place e le terrazze degli AG Hotels.

RISO L'ITALIANO

Dal 2005 in virtù del suo talento, lo chef ha ricevuto riconoscimenti da tutte le Guide gastronomiche italiane (Espresso, Gambero Rosso, Touring, Veronelli...) e nel 2010 ha ricevuto la consacrazione della stella Michelin.

Può vantare un'esperienza pluriennale in ambito culinario. Ha collaborato con aziende e corporation internazionali, con le più grandi scuole di alta formazione culinaria, ha insegnato nelle principali scuole italiane ([Alma di Colorno](#) e [Gambero Rosso](#)) e all'[Italian Culinary Center di Broadway](#).

Ha partecipato a vari programmi televisivi ed ha cucinato per personalità note, come **Carlo Azeglio Ciampi** o il disegnatore e regista **Franck Miller**. E', inoltre, **consulente per la ristorazione** di Ikos Village e del Costa Navarino, due brand importanti nell'industria alberghiera mondiale.



Chef Andrea Fusco

Il risotto con rapa rossa dello chef Andrea Fusco

Tra le ricette realizzate dallo chef Andrea Fusco, un cremoso **risotto con rapa rossa, gorgonzola e rucola**.

Per la realizzazione del piatto occorrono:

240 gr di [riso Vialone Nano](#)

1 spicchio di aglio

15 gr di scalogno tritato

1 foglia di alloro

15 gr di aceto

30 gr di vino bianco secco

20 gr di burro

200 gr di [rapa rossa](#) lessata e frullata con il 30% di brodo vegetale

150 gr di latte

6 gr di farina

40 gr di [gorgonzola](#) dolce

6 gr di burro

RISO L'ITALIANO

400 gr di brodo vegetale

100 gr di rucola

Sale e pepe nero q.b.

Olio di semi di girasole per la frittura

Come preparare il risotto con rapa rossa, gorgonzola e rucola

Prepariamo il burro acido con scalogno, aglio, alloro, burro, aceto e vino. A fuoco lento facciamolo ridurre finché non resterà solo la parte grassa del burro, che andiamo poi a passare in un [colino a maglie fini](#) e a mettere in frigo.

Tostiamo leggermente il burro (6 gr) e la farina (6 gr), versiamoci il latte caldo con il gorgonzola, facciamo cuocere il tutto per 20 minuti e realizziamo un [roux](#) chiaro, da tenere in caldo in uno [squeezer](#).

Intanto tostiamo il riso in un pentolino e regoliamo di sale e pepe. portiamolo in cottura incorporando il brodo vegetale e continuiamo a mescolare così che possa rilasciare tutto l'amido necessario ad ottenere la cremosità. Dopo i 14 minuti di cottura, uniamoci la crema di rapa rossa (preparata precedentemente) e portiamolo a bollore. Saliamo e pepiamo per contrastare la dolcezza della rapa rossa. Aggiungiamoci un bel cucchiaino di burro acido freddo e lasciamolo riposare per qualche minuto.

Laviamo ed asciughiamo la rucola e friggiamola a 160° assicurandoci che sia croccante ma mantenga il vivace colore verde. A questo punto andiamo ad impiattare. Disponiamo il riso al centro del piatto e battiamo il fondo con il palmo della mano in modo che il risotto possa distendersi omogeneamente. Completiamo con la salsa di gorgonzola e con la rucola fritta. Buon appetito!

Autore: Marialuisa La Pietra

<https://www.risotto.us/risotto-con-rapa-rossa-dello-chef-andrea-fusco/>