

SAPORI D'AUTUNNO

Flavio Scaiola (affiancato dal fratello Daniele) è lo chef del Vecchio Trestelle di Barbaresco (Cuneo). Propone un risotto mantecato ai marroni di Cuneo. Ricetta per 4 persone: far rosolare 20 g di scalogno tritato con burro e olio, unire 320 g di riso Carnaroli e sfumare con 5 cl di Langhe Chardonnay, aggiungere 1,5 l di brodo e 50 grammi di marroni cotti a vapore. Dopo 15 minuti togliere dal fuoco e mantecare con 50 g di burro e 30 di parmigiano, altri 50 g di marroni e 70 cl di fondo d'arrosto. Ricoprire con 50 g di tartufo.

