



CARBONARA A CHI?



RISI E BISI A SORPRESA

Un "banale" piatto di Risi e bisi, di cui non c'è più nulla da scoprire? Mai come in questo caso, l'apparenza inganna. Quelle palline verdi infatti non sono affatto i classici piselli della specialità veneta. Si tratta invece di mini-sfere preparate a mano con polpa cruda di carpa frullata, albume d'uovo, sale e pepe. Il tutto rotolato nella farina di pistacchio, per ottenere il colore più opportuno, e quindi fritto, prima di aggiungerlo al risotto. Questo sì come da tradizione, a parte la mantecatura finale, che è a base di crema di burro e sarde di lago. È una proposta decisamente fuori dagli schemi, questa di Leandro Luppi del Vecchia Malcesine (www.vecchiamalcesine.com) di Malcesine (Vr), appunto, che testimonia il suo grande apprezzamento per i pesci d'acqua dolce. Ai quali per altro ha da poco dedicato il libro *L'altro pesce*, edito da Bibliotheca Culinaria, dove rivela anche la ricetta dei suoi "risi e bisi" in veste gardesana. «Il pesce di lago ha una carne delicata, e bisogna fare sempre grande attenzione a non sciuparla», spiega lo chef. «Niente griglia o ferri, perché il sentore di affumicato ne copre il sapore. Si invece a olio o burro chiarificato, e alle cotture a bassa temperatura». // Fiorenza Auriemma