

trenta minuti

© Riproduzione riservata



“Una classica ricetta autunnale, arricchita dalle cime di cavolfiore colorate e dalla presentazione scenografica”

12
risotti
per tutti
I GUSTI

Ricette subito pronte
per tutti i giorni, preparate
con gusto e fantasia

RICETTE DI ANDREA GATTI STYLING DI R. MONTALTO
FOTO DI ANTONIO BAGNANO

38

Con zucca e cavolfiore

Per 4 persone
360 g di riso Carnaroli - 200 g di polpa di zucca - 200 g di cimette di cavolfiori colorate e sbollentate - 40 g burro - 1 litro di brodo vegetale - mezza cipolla bianca - parmigiano - vino bianco - olio extravergine - sale - pepe

Ricava la polpa della zucca e frullala con olio, sale e pepe per ottenere una crema. In una ciotola condisci le cimette di cavolfiore con olio, sale e pepe. Sminuzza la cipolla e falla dorare in una padella con una noce di burro. Versa il riso e lascialo tostare fino a quando i chicchi sono trasparenti, sfuma con il vino bianco e copri con il brodo. Cuoci per circa 10 minuti, versando il brodo quando si asciuga. Aggiungi la crema di zucca, porta a cottura e spegni. Poi fai mantecare il riso con burro e parmigiano. Decora con le cime di cavolfiore. Se ti piace servire il risotto nella zucca, apri la calotta di zucca mantovana, ricava la polpa con un coltello, avvolgi la zucca in un foglio d'alluminio e inforna a 160°. Quando il risotto è cotto, togliila dal forno e riempi.

Preparazione 10 min.

Cottura 20 min.

Alla carbonara

Per 4 persone
Preparazione 10 minuti
Cottura 20 minuti

360 g di riso Carnaroli - 200 g di pancetta a cubetti - 3 uova - 40 g di burro - 1 litro di brodo vegetale - mezza cipolla bianca - 100g di parmigiano - vino bianco - olio extravergine - sale - pepe

Trita la cipolla e falla dorare in un ampio tegame con una noce di burro e la pancetta. Versa il riso, lascialo tostare e quindi sfuma con il vino bianco. Copri con il brodo vegetale e termina la cottura del riso aggiungendo altro brodo appena si asciuga. Intanto porta a ebollizione un pentolino d'acqua, poi immergi le uova e lasciale rassodare per 8 minuti. Recuperala, passale sotto l'acqua e pelale. Quando il risotto è cotto spegni il fuoco, unisci il burro, il parmigiano grattugiato e lascia mantecare per 2 minuti. A questo punto distribuisci il risotto nei piatti, decora con i tuorli delle uova sode sbriciolati, infine spolverizza con abbondante pepe e servi.



trenta minuti

Preparazione 15 min.

Cottura 20 min.

Radicchio e taleggio

Per 4 persone
360 g di riso Cardaroli - 1 cespo di radicchio - 150 g di taleggio - 1 l di brodo vegetale - mezza cipolla - 30 g di burro - 50 g di mandorle - parmigiano - olio extravergine - sale - pepe

Trita la cipolla e falla appassire in un tegame con l'olio extra vergine di oliva. Poi aggiungi 10 foglie di radicchio tagliate a striscioline e fai colorire 5 minuti.

Versa il riso, fallo tostare e portalo a cottura a fiamma bassa, aggiungendo il brodo bollente poco alla volta mescolando. Taglia il taleggio a dadini e uniscilo al riso, pochi minuti prima della fine della cottura.

Quando è pronto, spegni il fuoco, aggiungi il burro e il formaggio grattugiato. Poi metti il coperchio, lascia mantecare il risotto 2 minuti. Infine decora con le mandorle tritate grossolanamente e servi.

MEGLIO l'olio o il burro?

Qui il contrasto si fa aspro: essendo una ricetta del Nord Italia il risotto dovrebbe essere cotto nel burro, ma nel tempo i gusti si sono evoluti e oggi qualche palato lo trova troppo ricco, troppo grasso, insomma troppo.

E quindi? La nostra soluzione è salomonica: usali tutti e due.

Prima tosti il riso nell'olio, ma a fine cottura lo fai mantecare con una bella noce di burro, meglio se freddo di frigorifero, aggiungi anche il formaggio grattugiato, poi chiudi il coperchio e attendi 2 minuti: assaggerai un risotto cremoso e ricco al punto giusto!

Una ricetta dedicata agli amanti dei formaggi, che apprezzeranno il gusto morbido e fondente della fontina.

La coppia gastronomica perfetta: il gusto amarognolo del radicchio si stempera nella dolcezza cremosa del taleggio.

Preparazione 15 min.

Cottura 25 min.

Fontina, timo e nocciole

Per 4 persone
360 g di riso Carnaroli - 1 scalogno - 200 g di fontina - 1 l di brodo vegetale - parmigiano - 50 g di nocciole - vino bianco - burro - olio extravergine - timo - sale - pepe

Versa lo scalogno tritato in un ampio tegame con un giro d'olio e lascialo appassire. Poi aggiungi il riso, mescola e fallo tostare fino a quando i chicchi sono ben lucidi.

Unisci il vino bianco e lascialo evaporare. Copri con il brodo bollente e porta il risotto a cottura aggiungendo un mestolo di liquido e mescolando quando si asciuga. Riduci la fontina a cubetti.

Quando il risotto è cotto spegni il fuoco, unisci una noce di burro, i cubetti di fontina, il formaggio grattugiato e copri con il coperchio. Lascia mantecare per 2 minuti. Guarnisci con foglioline di timo e le nocciole spezzettate grossolanamente.

44

