Risotto settembrino all'uva



Siamo ormai in autunno inoltrato e il frutto per eccellenza di questa stagione, l'**UVA**, è tornato a farci compagnia in tavola da un po'.

Voi avete preferenze?

Da piccola io avevo un debole per l'uva "francese".

A dire il vero non ho mai scoperto che uva fosse. So che mio nonno la chiamava così, ma cosa avesse poi di francese…boh!

Era una delle varietà che aveva nella vigna, un'uva dai chicci piccoli leggermente allungati, abbastanza radi, di un bel colore rosato e dal sapore dolcissimo, ideale per conquistare il palato di una bambina.

Poi quell'uva si è persa nel tempo e oggi la ritrovo solo nei miei ricordi, così le preferenze di sono spostate sull'uva bianca pizzutella fino a che, un paio d'anni fa, ho scoperto la Red Globe, con acini di colore rosso violaceo, grandi e dolci, sodi e croccanti, esattamente all'opposo come dimensioni rispetto a quella che amavo da bambina…quasi che i chicchi fossero cresciuti insieme a me!

L'uva è un vero e proprio concentrato di proprietà amiche della salute e della bellezza, ma anche in cucina è un'ottima alleata per dolci e non solo.

Mi ha sempre attirato l'abbinamento del salato con la frutta, magari non per tuttti i giorni ma come "piatto della domenica" e il risotto con l'uva era una di quelle ricette in lista col bollino rosso "alta priorità" per la serie "son convinta che si rifarà e si rifarà e si rifarà ancora…"

E siccome non mi decidevo a scegliere tra uva bianca e nera, alla fine ho deciso che le avrei usate entrambe e non me ne sono affatto pentita.

Beh, vediamo se ora mi decido e veniamo al risottino…..

Risotto settembrino all’uva

Print
Prep time
10 mins
Cook time
20 mins
Total time
30 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Primi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- 320 gr di riso
- 150 gr di mascarpone
- 1 cipolla bianca piccola
- un grappolino d’uva bianca (regina o pizzutella)
- un grappolino d’uva nera
- 20 gr di burro
- grappa
- brodo vegetale

Procedimento

1. Lavare e asciugare l’uva, dividere gli acini a metà (o in quarti secondo le dimensioni) e tenerli da parte.
2. Preparare il risotto come al solito, facendo soffriggere un battuto fine di cipolla con il burro, aggiungendo il riso e lasciandolo tostare brevemente.
3. Sfumare con la grappa (io stavolta ne ho usata una al mirtillo; il gusto è risultato leggermente più dolce, ma molto delicato) e, una volta evaporata, cominciare ad unire piano piano il brodo bollente, aggiungendo gli acini d’uva circa a metà.

4. Al termine della cottura (è meglio lasciare il riso piuttosto all’onda perchè col riposo restringe) mantecare il risotto con il mascarpone.
5. Lasciar riposare per un paio di minuti e servire.



Questa ricetta la trovate anche nella raccolta “con un chicco di riso” di cicciapasticcia.