

Risotto profumato al pepe verde. Anche l'occhio vuole la sua parte!



La scorsa settimana, dopo aver a lungo rimandato, finalmente ho fatto una capatina all'IKEA a caccia di oggetti sfiziosi per "rinnovare" un po' la cucina e come spesso mi capita, quando cerco ardentemente qualcosa...quel qualcosa sembra misteriosamente sparire dalla circolazione!

OK, detta così è un po' grossa, ma giuro che quando non mi interessavano ho sempre trovato un assortimento galattico di piatti, piattini e ciotole e stavolta invece che l'intenzione era di fare un bel rifornimento assortito...MISERIA!

Qualcosa di carino sono comunque riuscita a recuperarlo e a colpo d'occhio mi sono innamorata di un set di piatti neri quadrati a cui non ho saputo resistere.

Meno male ero partita con l'idea di piatti allegri e colorati e come te li compro?!?!?!?

NERI!!!!

Ma più li guardavo cercando di immaginarci qualcosa dentro e più mi affascinava l'idea, anche un semplice riso bollito o un filetto di pesce lesso servito in quei piatti mi sembrava assumere un aspetto invitante e raffinato da vero gourmet.

Si dice o no che anche l'occhio vuole la sua parte? E quei piatti neri secondo me davano un gran bel contributo alla vista.

Vi chiederete che c'entra tutto questo con il riso.

Ebbene, domenica a pranzo l'inaugurazione ufficiale dei piatti con tanto di risotto...niente di tanto particolare, un risottino da "tutti i giorni" che non richiede occasioni speciali, ma che mi sembrava quasi vestito a festa nella sua incorniciatura nera, un po' come una torta spolverata di zucchero a velo.

In tutta sincerità non sono una grande appassionata di riso; preferisco solitamente altri cereali come il farro, l'orzo o il grano kamut ma riconosco che ricette nate per il riso non danno uguale risultato se preparate con i sostituti.

Certo un grano kamut allo zafferano è buonissimo ma se confrontato con il fratello

“risotto alla milanese” è tutt'altra storia.

Il riso rilascia in cottura quell'amido che regala al piatto finito la sua cremosità e gusto unico, cosa che non si ottiene con altri cereali.

E domenica un semplicissimo risotto bianco alle erbe aromatiche, mantecato alla fine con un tocco di besciamella profumata al pepe verde, servito nel piatto nero IKEA ci ha deliziato la vista oltre che il palato.

Che dite, non è carino...il piatto?

RISOTTO PROFUMATO alle ERBE AROMATICHE e PEPE VERDE

Print

Prep time

5 mins

Cook time

20 mins

Total time

25 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 320 gr di riso per risotti
- brodo vegetale
- grappa
- prezzemolo
- rosmarino
- maggiorana
- timo
- salvia
- pepe verde
- 1 scalogno
- 1 noce di burro
- besciamella q.b.
- parmigiano grattugiato

Procedimento

1. Tritare finemente lo scalogno e tutte le erbe aromatiche.

2. Far appassire il trito in una casseruola con la noce di burro.
3. Unire il riso e lasciarlo tostare brevemente.
4. Sfumare con una tazzina di grappa e farla evaporare a fiamma media.
5. Portare il riso a cottura, mantenendolo leggermente al dente, unendo via via il brodo caldo necessario.
6. Nel frattempo, profumare la besciamella con una generosa macinata di pepe verde e usarla per mantecare il risotto appena è pronto, insieme ad una generosa manciata di parmigiano.
7. Mescolare rapidamente e servire subito.



Buon appetito e alla prossima...