

Riso venere con porri e carote. So' riso a colori



Buongiorno a tutti, eccoci all'inizio di una nuova settimana che segna anche la fine del mese di maggio!

Già perchè almeno sul calendario maggio c'è stato anche quest'anno, come sempre, peccato che non me sia accorta!!!!

Il week end alla fine, meteorologicamente parlando, è stato molto più clemente di quanto le previsioni preannunciassero; peccato però che proprio a causa della prevista pioggia mi sia lasciata sfuggire l'occasione della gita alle terme che forse mi avrebbe ritemprato un po'.

Così ho passato il fine settimana a casa pensando di rilassarmi ai fornelli e non potevo fare scelta peggiore.

Sabato è stato un disastro dietro l'altro, a cominciare dalle brioches, per proseguire con la ciambella (due in due settimane era cheidere troppo!) e per concludere in bellezza (o forse sarebbe meglio dire in bruttezza!) con la tanto attesa focaccia della cena.

Riuscissi a dormire sarebbe stato il caso di dire che era meglio tornarsene a letto e risvegliarsi il giorno dopo e invece...manco quello. Ieri giuro che i pollici mi prudevano ancora per la serie di fiaschi, ma onde evitare qualche strascico residuo,

ho preferito legarmi le mani e lasciare il forno a riposo. Mi sono giusto consolata con questo risottino, nero sì ma per finta.

Un po' come il mio umore di questi giorni...

Stavolta però niente nero di seppia.

A calcare la scena del piatto oggi è il profumatissimo riso Venere, che in cottura ha sprigionato tutto il suo aroma paradisiaco, invadendone la casa.

Che dite, coloriamo?



Riso venere con porri e carote

Print

Prep time

10 mins

Cook time

30 mins

Total time

40 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 150 gr di riso nero Venere

- 1 cuore di porro a rondelle
- 60-70 gr di carote julienne
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- curry
- vino dolce liquoroso
- olio evo
- burro
- sale

Procedimento

1. In una padella far rosolare le carote e il porro con poco olio, lasciando le verdure croccanti. Profumare con il curry e regolare di sale.
2. In una casseruola far tostare il riso con un filo d'olio, sfumare con il vino e, una volta evaporato, aggiungere pian piano acqua bollente come per un normale risotto, portando a cottura.
3. Regolare di sale.
4. Appena prima di spegnere il fuoco aggiungere il mix di porri e carote.
5. Mescolare rapidamente, mantecare con una noce di burro e impiattare, decorando la superficie con la mimosa di tuorlo.



Un bacio a tutti, buona settimana.