

Risotto con fiori di zucca e brodo di asparagi. Un po' fuori un po' no...



...un po' tanto! Eh già ragazzi, bisogna essere proprio un po' tanto fuori di testa per fare una fila di 45, no dico...45 minuti per prendere un cono gelato!!!

Questo è quanto mi ci è voluto per sperimentare la nuova gelateria che hanno da poco aperto in pieno centro e che vanta un gelato artigianale che più artigianale non si può...così dice!

Effettivamente una generosa fila c'era ma ormai mi ero fatta l'idea di volerlo assaggiare lì e mi sono messa in coda.

Quello che non avevo calcolato era il tempo minimo necessario per servire **UN** cono: una vita!

Le commesse, a fine stagione, avranno delle braccia da far concorrenza a quelle di Popeye a forza di smanettare all'interno di quei bussolotti di gelato; e vai di mescola e rimescola ogni volta prima di prendere una palettata da sistemare sul cono.

Persino la panna la "montano" (in realtà è appena addensata) al momento con tanto di rimescolamento a braccia, anziché spruzzarla dalla solita macchinetta.

Ma tutta questa attesa ne vale davvero al pena? mhhhhhhh...**NI**!

"La fila? E' per la vostra salute" recita lo slogan, ma sinceramente mi sarei aspettata qualcosa di meglio oltre alla sparizione lampo perchè o leccavi il cono a razzo o colava da tutte le parti! O magari, nell'interminabile attesa la voglia di gelato mi era passata!!!

Un qualcosa “in più” di ciò che sembra arricchisce invece il risotto di oggi, la seconda proposta in tema fiori.

Certo anche lui è un po’ fuori!

Sì, un po’ fuori stagione se guardiamo il bicchiere mezzo vuoto e pensiamo alla primavera 2010, ma in perfetto anticipo per essere puntuali all’appuntamento della primavera 2011 guardando il bicchiere mezzo pieno.

Benedetto Einstein e la sua relatività ^__^

A cosa mi riferisco? Ad un leggero sottofondo di asparagi che si accompagna alla delicata nota dei fiori di zucca e dona a questo risotto una marcia in più.

A proposito di asparagi...ma voi coi gambi...che ci fate?

Di sicuro avrò scoperto di nuovo l’acqua calda ma io ci faccio...il **BRODO!**

Già, il brodo, che congelo in comode porzioni e uso all’occorrenza per insaporire pasta, riso, minestre ma anche filetti di pesce e scaloppine.

Se non lo immaginavate e volete sapere come, seguitemi nella ricetta. Se invece, come penso, questo brodo non è per voi cosa nuova...beh, abbiate pazienza! Meglio tardi che mai ci son arrivata anch’io!

Però il risotto vi consiglio di seguirlo lo stesso...parola di Calimero!

Risotto con fiori di zucca in brodo di asparagi

Print

Prep time

15 mins

Cook time

30 mins

Total time

45 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di riso per risotti
- 1 zuccina scura grande
- 10-12 fiori di zucca

- 1 scalogno
- curry
- brodo di asparagi o in alternativa brodo vegetale
- brandy
- olio evo
- una noce di burro
- sale

Procedimento

1. Pulire i fiori di zucca, tagliarli a striscioline e tenerli da parte.
2. Lavare e spuntare la zucchina, tagliarla a julienne, farla appena appena appassire in una padella con un filo di olio e tenere da parte anche questa.
3. In una tegame capiente far rosolare lo scalogno tritato con 2 cucchiaini di olio.
4. Unire il riso e lasciarlo tostare appena a fuoco vivace, sfumarlo con un goccio di brandy e, quando sarà evaporato, ridurre la fiamma e portare a cottura unendo il brodo caldo poco alla volta.
5. Qualche minuto prima del termine aggiungere le zucchine a julienne ed i fiori.
6. Profumare con una spolverata leggera di curry e regolare di sale.
7. Fuori dal fuoco mantecare con una noce di burro e servire.

Note

Per il brodo di asparagi, mettere in una pentola i gambi scartati degli asparagi insieme ad abbondante acqua, un pizzico di sale e un pezzetto di zenzero fresco, lasciar cuocere a fuoco basso per circa un'ora dall'ebollizione e passare al passaverdure a fori piccoli, in modo da eliminare le fibre.

Rimettere nella pentola e tenere in caldo se si usa subito, altrimenti porzionare in contenitori a chiusura ermetica e conservare in freezer.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...