Risotto all’indivia con nocciole. Pronti, partenza, indi…via!



Sì…ci siamo! Il giorno della partenza è arrivato e anche Natale ormai è proprio dietro l’angolo. Oggi pomeriggio tornerò a casa dai miei per le feste, una settimana di coccole con la mamy e spero anche di divertenti pasticci insieme in cucina. Di sicuro troverò ad aspettarmi una bella scorta di stampi per cioccolatini in policarbonato nuovi di zecca (auto regalo di Calimero! babbo Natale ha perso la letterina!!!) che spero di poter inaugurare, e poi sfogliatelle, bocconotti, parrozzo, sassi d’Abruzzo e sopratutto…FERIEEEEEEEEE! Gli ultimi giorni, specie l’ultimo week end, è stato davvero stressante e sento proprio il bisogni di staccare la spina.
Quindi pronti…viaaaaaaaaa!
O indivia ^__^?!?!?!
Avete mai fatto un risottino all’indivia (ovvero insalata belga)? Io no e probabilmente non ci avrei neanche pensato se non lo avessi visto da lei, la mia zucchettina preferita, la mia dolce CRI CRI che dopo una piccola pausa di rflessione è tornata alla ribalta con tante idee gustosissime tra cui anche questa.
Ma…Criiiiiiiiiiiiiiiiiii ^__^ E il curry? Non mi hai messo il mio adorato e amatissimo curry?
Ahi ahi ahi, aspetta mo’ che ti ci metto lo zampino, tanto lo sai che non posso farne a meno.
Ed insieme al curry anche una manciatina di granella di nocciole, visto che in questo periodo la frutta secca va per la maggiore.
Io dico che farebbe la sua figura anche sulla tavola di questi giorni un po’ particolari.
E voi, che ne pensate?

Risotto all’indivia con nocciole

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

Per 2 persone
Author: Federica
Recipe type: Primi piatti
Serves: 2
Ingredienti

- 180 gr di riso
- per risotti
- 1 cespo d’indivia belga
- granella di nocciole tostate
- 2 formaggini al Parmigiano Reggiano
- 1 piccola cipolla
- 2 cucchiai di olio evo
- ½ bicchiere di vino bianco secco (io marsala secco)
- brodo vegetale
- curry
- prezzemolo
- pepe bianco (io peperoncino)

Procedimento

1. Lavare l’insalata belga e tagliarla a striscioline.
2. Tritare la cipolla, metterla insieme all’indivia in un tegame con un paio di cucchiai di olio e una manciata di prezzemolo tritato.
3. Far soggriggere il tutto leggermente aggiungere il riso e lasciarlo tostare mescolando spesso. Sfumare con il vino (o marsala) e lasciare che evapori quasi del tutto, poi cominciare ad aggiungere il brodo caldo un mestolo alla volta e proseguire così fino a cottura.
4. Circa a metà profumare con una spolverata di curry e

insieme all’ultimo mestolo di brodo aggiungere anche il formaggino che formerà una salsina cremosa.

5. Fuori dal fuoco regolare eventualmente di sale e aggiungere la granella di nocciole tostate.
6. Servire subito caldo caldo decorando a piacere con qualche nocciola intera.



GRAZIE CRI CRI, ti adoro ^__^

Un bacione a tutti e Buone Feste