

Risotto al cedro e salmone. Di speranze, di colori...



Non perdere mai la speranza nell'inseguire i tuoi sogni,
perché c'è un'unica creatura che può fermarti, e quella creatura sei tu.

Non smettere mai di credere in te stessa e nei tuoi sogni.

Non smettere mai di cercare, tu realizzerai sempre ogni cosa ti metterai in testa.

L'unico responsabile del tuo successo o del tuo fallimento sei tu, ricordalo...

ogni pensiero o idea pronunciata a voce alta viaggia nel vento,

la voce corre nell'aria, cambiandone il corso.

Se sei brava da udire abbastanza,

tu potrai ascoltare l'eco di saggezze

e conoscenze lontane nel tempo e nello spazio.

Tutto il sapere del mondo è a disposizione di chiunque sia disposto

a credere e a voler ascoltare.

La libertà è una scelta che soltanto tu puoi fare:

tu sei legata soltanto dalle catene delle tue paure.

Non è mai una vera tragedia provare e fallire,
perché prima o poi si impara,
la tragedia è non provarci nemmeno
per paura di fallire.

Mentre noi possiamo orientare
le nostre mosse verso un obiettivo comune,
ognuno di noi deve trovare la sua strada,
perché le risposte non possono essere trovate
seguendo le orme di un'altra persona...

Se tu puoi compiere grandi cose quando gli altri credono in te,
immagina ciò che puoi raggiungere
quando sei tu a credere in te stessa.

[Peter O'Connor – da "Ali sull'oceano"]

Rosa come l'ottimismo – Verde come la speranza – Giallo come il sole!

Sono i colori della primavera, sono i colori del mio risotto di Pasquetta.

Altro agrume, altro esperimento...altro centro a detta della talpa che stavolta almeno
il salmone è riuscito a distinguerlo ^__^

Per il cedro...beh, lo perdono!

In fondo a occhio, la scorza grattata poteva sembrare limone!



RISOTTO AL CEDRO E SALMONE

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di riso Carnaroli
- 150 gr di fave sgucciate
- 150 gr di piselli sgucciate
- 100 gr di salmone affumicato
- 1 cedro non troppo grande
- 1 scalogno
- brodo vegetale
- olio evo
- 1 noce di burro (facoltativo)
- sale
- pepe bianco macinato fresco

Procedimento

1. Tritare lo scalogno e tagliare il salmone a listerelle.
2. Grattugiare la scorza del cedro (solo la parte gialla), spremere il succo, filtrarlo e tenerlo da una parte.
3. In una casseruola far appassire lo scalogno con 2-3 cucchiaini di olio, senza lasciarlo colorire, aggiungere le fave (private della pellicina), i piselli e, a metà cottura, unire anche il riso. Lasciarlo tostare mescolando con un cucchiaino di legno, sfumare con il succo di cedro e, una volta evaporato, portare a cottura unendo poco alla volta il brodo bollente e mescolando di tanto in tanto.
4. A qualche minuto dal termine, unire le listerelle di salmone e regolare di sale.
5. A fine cottura profumare con la scorza di cedro grattugiata e una macinata di pepe fresco, mantecare a piacere con una noce di burro, mescolare, lasciar riposare un paio di minuti e servire.

Note

In mancanza del cedro, si può usare un limone grande e profumato (quelli di Sorrento), ma con il cedro c'è una marcia in più!



Aggiungo questa ricetta a "Riso(t)TIAMO?" de La Cucina Piccolina



Un bacio a tutti e buon week end.