

Risotto profumato al ribes rosso. Something Red: di donne, motori e...spie!



Donne e motori!

Ehm, non si tratta dell'ultima passione della cavia di cui ho ricevuto la soffiata, visto che parlavo di "spie"!

Siamo/siete piuttosto alle prese con le avventure fantozziane...le mie... quando metto mano (fortuna raramente e dovrei evitare anche quell'una tantum!) all'auto.

Finito il liquido lavavetri, giovedì mattina mi decido finalmente a riempire la vaschetta. Armata di bottiglia alla mano, contente il magico liquido diluito perfettamente secondo le temperature del periodo, scendo in garage e mi accingo ad aprire il cofano dell'auto. Fosse facile! O meglio, lo sarebbe per una persona normale! Tralasciando il buon quarto d'ora che c'è voluto, con tanto di consultazione libretto d'istruzioni per capire dove fosse "nascosta" la levetta d'apertura (roba da far ridere anche i polli!), finalmente riesco nell'impresa e caso (sfiga!) vuole che mi cada l'occhio sulla vaschetta tonda a sinistra, con dentro un liquido rossastro a livello minimo!

Mi si accende la lampadina (avrei preferito il black out...giuro!): olio, ci va rimesso l'olio! Fortuna (ari-sfiga) che il babbo la lasciato lì sullo scaffale un flacone di olio nuovo. Tutta bella fiera e gongolante per l'illuminazione avuta, non ci penso due volte e rabbocco l'olio nella vaschetta fino al livello max. Eh sì,

sono proprio fiera di me!!! Ehm...

E la macchina se ne sta buona tutto il giorno in garage.

Venerdì mattina la prendo per andare a fare spesa e a metà strada si accende la spia rossa del liquido di raffreddamento con tanto di segnale d'allarme: **PANICO!**

Arrivo al super, sbrigo le mie cose, riparto dal parcheggio e tutto sembra tornato a posto.

A metà strada: **DINNNNNNNNNN!** Allarme e spia di nuovo!

Cavolo, bisogna che porti l'auto dal meccanico. Se ci va rimesso il liquido di raffreddamento non so da che parte rifarmi.

Arrivo a casa, scarico la spesa, riparto subito per portare la "paziente" dal "dottore" e classico, la spia è miracolosamente spenta!

Io: buongiorno! Stamattina si accesa la spia dell'acqua, credo ci vada rimessa

Meccanico: buongiorno signorina, ora diamo un'occhiata.

Apri il cofano, dà un rapido sguardo e sentenzia "l'acqua c'è, qui sembra (appunto...SEMBRA!) tutto a posto. Forse sarà il termometro"

Io: scusi ma da dove l'ha visto che c'è l'acqua? Mica da lì? e indico la vaschetta tonda del giorno prima!

Meccanico: sì quella! Vede...è piena"

SONO SBIANCATA!

Io: lì dentro c'è l'olio!

Meccanico: no quella è acqua!

Io: no no, **C'E' L'OLIO!** Ce l'ho messo io ieri mattina!

Mi sarei sotterrata! Ho messo l'olio nella vaschetta del liquido di raffreddamento! Col risultato che la macchina è stata confinata in garage tutto il week end a riposo forzato ed oggi è in rianimazione dal meccanico con la speranza che sia pronta per stasera!

E per fortuna che la spia si è accesa altrimenti chissà che altri danni avrei combinato con l'olio in circolo a raffreddare il motore!

Beh, almeno ai fornelli questi week end di danni non ne ho fatti. O forse uno sì!

La porzione troppo scarsa di risotto, perché la cavia è rimasta con la voglia e a dirla tutta...pure io!

Un gusto leggermente agrodolce e tanti bei chicchini rossi a dare un tocco di brio a questo risotto insolito ma assai gustoso.

Le "spie" le ho di sicuro preferite nel piatto!

RISOTTO PROFUMATO AL RIBES ROSSO

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Tempo passivo -

Porzioni 4 persone **Ingredienti per 4 persone**

- 350 gr di riso basmati
- 125 gr di ribes rosso
- timo fresco
- 1 scalogno piccolo
- grappa ai mirtilli
- 2 cucchiaini di miele
- olio evo
- sale

Procedimento

1. In una casseruola far rosolare lo scalogno tritato con 2 cucchiaini di olio, aggiungere il riso e lasciarlo tostare a fiamma moderata fino a che diventa

traslucido, mescolando con un cucchiaino di legno.

2. Sfumare con una tazzina di grappa ai mirtilli (o grappa normale) e quando è evaporata, unire un paio di bicchieri di acqua bollente, regolare di sale, profumare con le foglioline di timo e lasciar cuocere per il tempo indicato sulla confezione, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere altra acqua bollente, poca alla volta, se il riso dovesse asciugare prima della completa cottura.

3. Un minuto prima di spegnere il fuoco, aggiungere anche i chicchi di ribes lavati (tenerne da parte qualcuno) e mescolare delicatamente.

4. Impiattare il riso, decorare la superficie con il ribes rimasto e qualche fogliolina di timo, versare a filo un po' di miele (io ho usato del miele di timo ma va bene anche d'acacia) e servire subito.



Buon appetito!

Prima dei saluti, vorrei ringraziarvi per le belle parole che mi avete lasciato nei commenti al post precedente e per avermi regalato parte dei vostri ricordi e della vostra vita. Grazie di cuore.

Un abbraccio e buona settimana a tutti.