

Risotto alle castagne e radicchio. Come un riccio!



Ci sono giorni in cui mi sento chiusa.

Chiusa in me stessa come una castagna nel suo riccio.

Ma a differenza della castagna, dolce e carnosa sotto una “coperta” di spine, io mi sento irta e pungente fuori e dentro.

Strana sensazione.

Difficile da capire.

Difficile da spiegare.

Una coltre cupa e grigia dietro cui si nasconde un cuore che avrebbe voglia di sorridere, di scherzare e di respirare la vita.

Eppure, ogni parola che esce dalla bocca sembra una lama tagliente pronta a ferire.

Me stessa per prima.

Gli altri quasi di riflesso.

Mi domando perchè la mente umana a volte debba essere così contorta e complicata.

Perchè è così difficile accettare se stessi e accettare di poter godere di un

momento di felicità senza imbarazzi.

Senza sensi di colpa da espiare.

Perchè...

Oggi le parole fanno fatica ad uscire. Il riccio è chiuso e forse è meglio così!

Ricetta fuori stagione. Non è una novità.

O meglio, sarebbe stata in perfetta stagione se non ci fosse stato quel "riposo forzato".

Non sarebbe neanche una ricetta ma un'improvvisazione del momento senza pretese.

Non era destinata alle foto se non fosse stato per quel riccio che mi è parso così carino in un momento decisamente "no"!

E poi il risultato...quando meno te l'apetti...può sorprendere!

Allora, perchè no!

RISOTTO ALLE CASTAGNE E RADICCHIO

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	-
Porzioni	2 persone

Ingredienti per 2 persone

- 150 gr di riso Carnaroli
- 10-12 castagne
- qualche foglia di radicchio di Treviso
- 1 cucchiaino di miele di castagno
- 1 piccolo scalogno
- un rametto di maggiorana
- brodo vegetale q.b.
- brandy q.b.
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Incidere le castagne, farle bollire per circa una mezz'ora, sbuciarle e schiacciarne la metà abbastanza finemente con una forchetta, tenendo da parte le altre.

2. Mondare e lavare il radicchio, tagliarlo a striscioline sottili e farlo appassire in una padella con un filo d'olio, unendo anche un cucchiaino di brodo caldo.

3. Tenere da parte.
4. In una casseruola far rosolare lo scalogno e la maggiorana tritati finemente con 1-2 cucchiari di olio, unire il riso, lasciarlo tostare per un paio di minuti, quindi sfumare con un goccio di brandy, aggiungere le castagne schiacciate e portare a cottura unendo via via il brodo vegetale caldo.
5. A cinque minuti dal termine aggiungere il radicchio e le castagne tenute da parte sbriciolate grossolanamente.
6. Regolare eventualmente di sale.
7. Terminata la cottura togliere il risotto dal fuoco, "mantecare" con il miele di castagno, profumare con qualche fogliolina di maggiorana e servire.



Buona settimana a tutti, un abbraccio.