Crema di zucca e ceci con riso e ceci neri. Al lupo al lupo! Oooops…”alla lupa”!

Ohi ohi ragazzi, ho fatto proprio una sonora gaffe con l’abbinamento dei colori!
E la cosa buffa è che non me ne sono accorta nè mentre cucinavo, nè mentre scattavo le foto, nè tanto meno a tavola o più tardi quando quelle stesse foto mi sono messa a sceglierle.
Me ne accorgo solo adesso, nello scrivere la ricetta e sistemare il post!
Ma a mia discolpa posso dire che non sono stata la sola ad essere tanto distratta. Perchè il tutto è passato inosservato anche alla talpa, l’involontaria “vittima” di cotanta gaffe!
Ma “le talpe non sarebbero talpe se fossero attente e con la vista acuta” direte voi!
Giustissimo, rispondo io!
Ma quando si tratta di colori di contrade, in teoria non c’è talpa che tenga!

Stavolta però la gola mi è venuta in soccorso…deo gratias!

Dovete sapere che mentre in qualsiasi altra parte del mondo i colori sono abbinati secondo puri canoni estetici, in quel di Siena gli abbinamenti vengono (quasi) sempre letti in chiave contradaiola e non è raro che mi sia sentita dire "oggi sembri una civetta" perchè avevo azzardato pantaloni neri e maglietta bianca il tutto contornato dalla montatura rossa degli occhiali! Ovvero "ma come siamo giraffe" per un bell'abbinamento bianco-rosso. Al che la mia risposta istintiva è sempre "più che giraffa…teramana" visto che bianco-rosso sono anche i colori della mia amata città ^__^

Uno pari…palla al centro!

Ma tornando al post di oggi…che c'entra tutto questo?!?!

C'entra per il semplice motivo che la mia adorata talpa è istriciaiola nel profondo e guai a parlargli di lupa e tutto ciò che ci gira intorno.

Infatti lo scorso anno sulle prime non ha gradito troppo la mia idea di ritinteggiare le pareti del soggiorno in bianco e arancio!

Propendeva piuttosto per un funereo nero-azzurro con sprazzi di rosso e bianco qua e là…ve l'immaginate!

Ora che non mi venga in mente di attaccare all'appendiabiti un cappotto nero che è la fine!

Ma caso ha voluto che la mia zuppa di domenica, con l'arancio brillante della zucca a far da sfondo ad un mix di piccoli e dolci ceci neri e profumati chicchi di bianco riso basmati, fosse invece di uno spudorato color "lupaiolo" e col senno di poi mi è andata fin troppo bene se non mi sono ritrovata con la macchina fotografica boicottata ma addirittura con una richiesta di replica!

"**Quando la rifai?**"…lui che con per il cucchiaio e le minestre ha poca simpatia!

Beh, con la talpa non so se azzarderò a rischiare di nuovo. Ma certo la replica la terrò per me.

E a voi lascio la ricetta di questa "temeraria" minestra scalda cuore.

In una grigia giornata d'inverno un pizzico di colore nel piatto è cibo anche per l'anima.

Alle contrade ci pensiamo per il prossimo Palio!

CREMA DI ZUCCA E CECI CON RISO E CECI NERI

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	60 minuti
Tempo passivo	8 ore
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

per la crema di zucca e ceci

- 400 gr di polpa di zucca al netto
- 200 gr di carote al netto
- 150 gr di ceci secchi
- 200 ml di latte
- 1 cipolla piccola
- 2 foglie di alloro
- 1 porro piccolo
- maggiorana
- rosmarino
- zenzero fresco e in polvere
- olio evo
- sale
- pepe nero in grani

inoltre

- 80 gr di ceci neri secchi
- 125 gr di riso (io ho usato il basmati ma va bene anche quello per risotti)

Procedimento

1. Ammollare separatamente in acqua i due tipi di ceci per almeno 6-8 ore, scolarli, sciacquarli e farli cuocere, sempre separatamente, a fuoco dolce coperti di acqua insieme alla cipolla (metà per parte), una foglia di alloro, qualche grano di pepe ed un pezzetto di zenzero fresco pelato, fino a che saranno teneri (circa 30-40 minuti).
2. Far cuocere zucca e carote al vapore fino a che risulteranno morbide.
3. Tritare finemente la parte bianca del porro e lasciarla rosolare appena in una padella con un cucchiaio d'olio, un rametto di maggiorana e uno di rosmarino tritati finemente, unire zucca e carote, il latte, i ceci bianchi con un po' della loro acqua di cottura e frullare il tutto a crema (più o meno "liscia" secondo i gusti (io la preferisco un po' grossolana).
4. Trasferire la crema in una casseruola, profumare con lo zenzero in polvere, portare a bollore, regolare di sale e lasciar cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti.
5. Deve risultare una crema piuttosto densa.
6. Nel frattempo lessare il riso in abbondante acqua bollente salata, scolarlo al dente e farlo insaporire insieme ai ceci neri in una padella con un paio di cucchiai

d’olio, maggiorana e rosmarino tritati, regolando di sale.

7. Servire la crema di zucca e ceci ben calda, suddividendo al centro dei singoli piatti il mix di riso e ceci neri.

Colorata e saporita, perfetta come piatto unico leggero per una gustosa “Remise en forme“!

Ora, prima di salutarvi ragazzi, concedetemi un piccolo-grande appello, sulla scia di questo utile post di Mary!

PER FAVORE ELIMINATE IL CODICE CAPTCHA PER I COMMENTI!

Fino a mercoledì della scorsa settimana quella parolina di verifica era antipatica sì, ma ancora tollerabile. Adesso non solo le parole sono diventate due, ma sono

praticamente illeggibili, si sbagliano facilmente, fanno perdere un sacco di tempo (e tutti sappiamo quanto il tempo sia prezioso e mai abbastanza!) e tolgono davvero la voglia di commentare.
Sbagliata una, due, tre volte, io alla fine ci rinuncio!
Ho anche qualche problema di vista e non vorrei fra qualche tempo arrivare a far concorrenza alla talpa.
Vi pregooooooooooooo!

Un abbraccio e buona settimana a tutti…