

Risotto primavera al pesto profumato di rucola. Dice il saggio...



...chi non risotta in compagnia...o è un ladro o è una spia!

[chiedo venia per il "plagio"!!!!]

Ma se ladro o spia non è...pel risotto che fine c'è?

Son convinta e qui lo ammetto

con un tono molto schietto:

se nel piatto c'è del riso
sul mio viso è un bel sorriso.

Se poi il riso fa risotto,
allor sì mi piace un botto!

Fave fresche e vongoline,
mazzancolle e pisellini,

dolci noci pel sapore,

rucolina pel colore,

primavera in festa è

con un risotto tutto per te!

Ehm, scusate ragazzi oggi mi sono alzata così!

La vena iperglicemica dell'ultimo periodo deve avermi dato un tantino alla testa in

questa giornata di fine aprile.

Fine aprile?!?!?!?

Oh mamma come volano i giorni!

Questo mese è passato alla velocità della luce, senza quasi che me ne accorgessi. Ma per fortuna sono ancora in tempo per un gustoso appuntamento a cui non volevo assolutamente mancare.

Un po' di pazienza e vi svelo qual è!

[Ricetta del pesto reinterpretata da "Pesto e condimenti veloci"].

Risotto primavera al pesto profumato di rucola

Tempo di preparazione	1 ora
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	3 ore
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di riso Carnaroli
- 500 gr di vongole
- 15-16 mazzancolle
- 100 gr di fave già sgusciate (fresche o surgelate secondo stagione)
- 100 gr di piselli già sgusciati (idem come sopra)
- scorza di limone
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

per il pesto di rucola

- 30 gr di rucola
- 30 gr di basilico
- 25 gr di noci brasiliane
- 2 cucchiaini di semi di finocchio
- 1 cucchiaio di succo di lime
- olio evo

Procedimento

1. Preparare il **pesto**: tostare leggermente in una padellina, senza condimento, i semi di finocchio pestati e le noci spezzettate.

2. Quando saranno freddi, mettere il tutto nel bicchiere del mixer e tritare grossolanamente, unire la rucola spezzettata e tritare ancora. Infine aggiungere le foglie di basilico, il succo di lime, l'olio a filo ed azionare ad intermittenza,

frullando fino ad ottenere la consistenza desiderata.

3. Regolare di sale e tenere da parte.

4. Lasciar spurgare le vongole per 2-3 ore in un tegame coperte di acqua salata, sciacquarle e farle aprire in una padella a fuoco vivo insieme ad un pezzetto di scorza di limone.

5. Eliminare quelle rimaste chiuse e sgusciare le altre, lasciandone qualcuna con il guscio per la decorazione.

6. Filtrare l'acqua di cottura e tenerla da parte.

7. In un tegame far cuocere le mazzancolle con un dito d'acqua.

8. Sgusciarle lasciando la codina, tenerne da parte 8 intere per la decorazione e tagliare a pezzetti le altre.

9. Lessare fave e piselli in acqua leggermente salata ed eliminare la pellicina esterna delle fave. In una padella far rosolare lo spicchio d'aglio con pochissimo olio, aggiungere fave, piselli, vongole e mazzancolle e lasciar insaporire il tutto brevemente aggiungendo anche un cucchiaino di acqua di cottura delle vongole.

10. Regolare di sale ed insaporire a piacere con una puntina di peperoncino.

11. Lessare il riso in abbondante acqua bollente addizionata con il resto dell'acqua di cottura delle vongole (regolate di sale di conseguenza), scolarlo al dente, e trasferirlo nella padella con il condimento di pesce e verdure.

12. Aggiungere il pesto ed amalgamare bene il tutto, unendo se necessario, un po' di acqua di cottura e un filo d'olio.

13. Impiattare, decorare con le vongole in guscio tenute da parte e due code di mazzancolle a persona e servire.

Bon appétit...alla prossima!