

Risotto alle pesche bianche, feta e basilico. Ri “PESCA”ta!



La prima ispirazione poco più di un anno fa arrivò da lui, dalla sua cucina naturale, e fu così che una fresca insalata si trasformò in una pasta fredda tanto ricca e gustosa da lasciare ammutolita anche la talpa.

Restava però chiusa nel cassetto quell'idea di risotto che aspettava solo l'occasione giusta per arrivare in tavola.

E l'occasione è arrivata dritta dritta col suo simpatico giochino.



Ri"**PESCA**"ta e abbinata alla dolcissima padrona di casa, nonostante l'imbarazzo della scelta persa tra le pagine del suo ricettario ricco di tentazioni golose, ho deciso che non potevo lasciar passare inosservata questa chicca che rispolverava un po' quell'idea sopita di poco più di un anno fa.

Ri"**PESCA**"ta io, che nella crescente sbadataggine mi ero dimenticata di dare conferma di partecipazione al quarto sorteggio – ahhhh Cinzietta, quanta pazienza che ce vo' coi vecchiarelli! – ri"**PESCA**"to, a ragione, il candido risotto per il quale avrei voluto usare le profumate pesche saturnine ma ovviamente, come insegna la legge di Murphy, tanto più crechi ardentemente qualcosa, tanto maggiore è la probabilità (direi...certezza!) di non riuscire a trovarla. E così mi sono accontentata delle più "nostrali" pesche bianche chianine che hanno però assolto magnificamente al loro compito.

Ho messo giusto un piccolo zampino nel procedimento, aggiungendo in cottura parte del basilico e delle pesche; queste, disfacendosi volutamente, hanno così creato una sorta di crema che ha reso il tutto più legato e gustoso e stavolta, a restare senza parole è stato nientepopòdimenochè...il grande capo!

Nel suo piatto però ho evitato di aggiungere i cubetti di pesca anche a cottura ultimata, per non vederlo trasformarsi in uno "**Sherlock Holmes a caccia del dadino bianco**"!

Anche stavolta l'ho scampata con tanto di lucidatura del piatto.

Continuo a giocare col fuoco da un po' di tempo, chissà se e quando mi scotterò!?!? Ma fin che dura...



Risotto alle pesche bianche, feta e basilico

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso (io Carnaroli)
- 2 pesche bianche abbastanza grandicelle mature ma sode
- 300 gr di feta (ne ho messi 200 gr)
- 1 cipollotto fresco bianco
- 1 mazzetto di basilico (io basilico rosso)
- vodka alla pesca
- olio evo
- 2 monoporzioni di burro di cacao Venchi
- brodo vegetale (omesso)
- sale

Procedimento

1. Lavare e sbucciare le pesche, eliminare il nocciolo e tagliarne una a dadini piccoli, l'altra a fette di circa $\frac{1}{2}$ cm di spessore.
2. Sbriciolare la feta e tenere da parte.
3. In un tegame antiaderente far soffriggere il cipollotto tritato fine con il burro di cacao e un cucchiaino di olio evo, aggiungere il riso, e lasciarlo "tostare" alcuni minuti fino a che inizia a cambiare colore, aggiungere la pesca a cubetti, sfumare con la vodka alla pesca e lasciarla evaporare.
4. Salare (poco), aggiungere un bel ciuffo di basilico, acqua bollente (o se preferite brodo vegetale) un mestolo alla volta e portare il riso a cottura mescolando spesso.
5. Al termine della cottura i cubetti di pesca dovranno risultare quasi disfatti ed essersi amalgamati al riso.
6. Fuori dal fuoco unire la feta sbriciolata, coprire e lasciar riposare un paio di minuti.
7. Completare con le fettine di pesca tenute da parte, qualche fogliolina di basilico e servire.



Bon appétit!

Un enorme grazie a Cinzia e un abbraccio a tutti voi. Buona settimana ^_^