

Risotto alle mele, noci e succo di goji. Elogio della follia!



“Talpaaaaaa! Pasta o riso domani a pranzo?”

Tanto lo so che se glielo chiedo risponde “**riso**” – sicuro!

“mhfff, pasta va, domani pasta. Il riso l’ha fatto ieri la mi’ mamma!”

“eccheca...aspiterina! Mi rispondi sempre riso, la tu’ mamma lo doveva cucinare proprio ieri? E poi scusa eh, ma come te lo farei io domani...vuoi mettere? Un risotto così non l’hai mai mangiato...tzè!”

“ah se è per questo ne son convinto!”

“beh...che vorresti dire con quel: **ne son convinto**? Vuoi mettere in dubbio il mio riso?”

Lui non lo sa che non lo so bene neanche io quello che combinerò!!!

“niente niente! Mica metto in dubbio niente io, ci mancherebbe. Dai su, va bene riso, dopo sto po’ po’ di sviolinata m’hai pure incuriosito. Ma come lo fai?”

“come lo foooooo’?!?!? Eh...come lo fo’? Alloooooooooora! Te la ricordi quella bella ciambella, soffice soffice e buona buona?”

“la ciambella? Basterebbe capire quale, ne hai sfornate tremila nel frattempo! Ma che fai il riso con la ciambella?”

“macchè riso con la ciambella, ma che pensi che sia folle?”

Oddìo...un pochino!!!

“su dai, quella ciambella bella bella dal colore ambrato, con cui ho inaugurato le noci pecan. Dai che te la ricordi, ne hai mangiata mezza in una sola mattina!!!”

“ahhhhh quella **CIAMBELLA**! Bbbboooona! Quando la rifai?”

“no ‘spetta, prima c’è il riso!”

“Oh beh, facevo tanto pe’ dî! Comunque ho capito, fai il riso con le noci pecan. OKKKKKei, riso sia. Piace l’idea piace”

Meno male che ti piace l’idea perchè nel riso non ci finiscono le noci...non da sole almeno!

Siete curiosi di scoprire che ci ho messo nel risotto?

Come on!

Dopodichè vi autorizzo a chiamare la neuro :))))!

Ma senza un pizzico di “sana” follia che grigiore sarebbe la vita?

Risotto alle mele, noci e succo di goji

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	—
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso Carnaroli
- 2 mele Granny Smith
- 125 ml di succo di goji
- 30 gr di noci tostate
- 1 cipollotto
- rosmarino
- acqua calda q.b.
- succo di limone
- olio evo
- burro salato
- sale

- pepe bianco

Procedimento

1. Sbucciare le mele, privarle del torsolo, tenerne da parte un paio di spicchi tagliati a fettine e grattugiare il resto con una grattugia a fori grossi (spruzzare tutto con un po' di succo di limone per evitare che anneriscano).
2. In un tegame far rosolare il cipollotto tritato con un paio di cucchiaini di olio e il rosmarino tritato, aggiungere le mele grattugiate e lasciarle insaporire per un minuto.
3. Versare il riso e farlo tostare, mescolando con un cucchiaio di legno.
4. Sfumare con il succo di goji e un paio di cucchiaini di succo di limone, poi aggiungere a più riprese l'acqua bollente, man mano che il riso la assorbe.
5. Portare a cottura, regolando di sale.
6. Nel frattempo, in una padella antiaderente, scaldare una noce di burro salato con qualche ago di rosmarino, adagiarvi le fettine di mela tenute da parte e lasciarle cuocere per pochi minuti: non devono cuocere troppo ma restare sode.
7. Quando il riso sarà cotto, spegnere il fuoco, unire le noci tostate tritate grossolanamente, mantecare con una noce di burro, amalgamare e lasciar riposare per un paio di minuti.
8. Servire il riso decorando con le fettine di mela (non fate come me che le ho lasciate nella padella!!!) e un ciuffetto di rosmarino e profumando con una macinata di pepe bianco.



“Osservate con quanta previdenza la natura, madre del genere umano, ebbe cura di spargere ovunque un pizzico di follia. Infuse nell’uomo più passione che ragione perché fosse tutto meno triste, difficile, brutto, insipido, fastidioso. Se i mortali si guardassero da qualsiasi rapporto con la saggezza, la vecchiaia neppure ci sarebbe. Se solo fossero più fatui, allegri e dissennati godrebbero felici di un’eterna giovinezza. La vita umana non è altro che un gioco della Follia.”

[da Elogio alla follia – Erasmo da Rotterdam]

Un bacio a tutti, buona settimana.