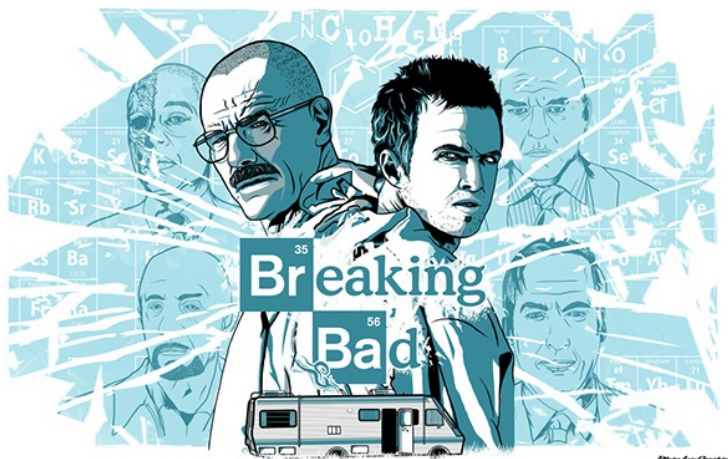


Blue Sky - Carnaroli



Con le **serie TV** non si scherza :) soprattutto con chi ne è appassionato come me! Il piatto di oggi è dedicato alla mia serie preferita, **Breaking Bad!** Tutti hanno sentito parlare almeno una volta di **Walter**, professore malato terminale, che si mette a "**cucinare**" cristalli di metanfetamina per pagarsi le migliori cure mediche e lasciare in eredità alla sua famiglia un bel gruzzoletto **una volta passato oltre...**

Se non avete **mai** visto questo TV show, che state aspettando?! Spegnete il PC e accendete immediatamente [Netflix](#)] :D

La **prerogativa** della suo "**prodotto**" (oltre ad essere il più puro in commercio) è il colore: **turchese**. Così ho pensato ad un risotto, dalle stesse caratteristiche cromatiche, reso tale da un **ingrediente insolito** in cucina: il [Blue Curaçao](#)].

Ma adesso bando alle ciance e come direbbe il buon caro Walter, in arte, **Heisenberg "LET'S COOK!"**

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)]



Blue Sky - Carnaroli



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

1 sedano;
1 carota;
1 cipolla bianca.

Per il riso:

160 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];
1/4 di cipolla bianca;
25 millilitri circa di Blu Curaçao;
40 grammi di Parmigiano Reggiano;
1 noce di burro (30 grammi circa);
2 cucchiaini di succo di lime;
vino bianco q.b.;
sale q.b.;
olio E.V.O. q.b.

Per l'acqua nera:

1/2 bustina di nero di seppia;
100 millilitri di acqua minerale naturale.

Per il corallo:

10 grammi di farina di riso;
50 millilitri di olio E.V.O.;
120 millilitri di acqua;
30 millilitri di Blu Curaçao.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Il brodo:

In una pentola capiente versate due litri d'acqua, il sedano, la carota a pezzettoni, la cipolla intera e salate. Portate a bollire facendo

cuocere a fiamma media fino a che l'acqua non si sia ridotta di un quarto e abbia preso un bel colore dorato.

Circa trenta minuti.

Il risotto:

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire a fiamma bassa in una casseruola con un filo di olio EVO per una decina di minuti.

Tostate quindi il riso per un paio di minuti a fiamma vivace, senza far bruciare la cipolla.

Trucco da vero chef: per non far bruciare la cipolla, cuocetela a parte e aggiungetelo al riso con la prima mestolata di brodo

Quando il riso risulterà traslucido, sfumate con il vivo bianco.

Continuate quindi la cottura del riso, unendo un mestolo di brodo per volta. Giratelo in continuazione: in questo modo i chicchi di riso sprigioneranno tutto l'amido in essi contenuto e lo renderanno bello cremoso. A metà cottura unitevi il Blu Curaçao ed ultimate il risotto incorporando il brodo quando necessario.

Spostate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete il succo di lime, la noce di burro, il Parmigiano Reggiano ed un filo di olio.

Lasciate riposare per un paio di minuti ed incominciate la mantecatura. Il risotto deve risultare bello cremoso. Per essere perfetto, muovendo la pentola a scatti avanti ed indietro, dovrebbe formarsi la "famosa" onda.

L'acqua al nero:

Diluite il nero di seppia in un po' di acqua minerale a temperatura ambiente e versatela in uno spruzzino per poterla nebulizzare sul piatto una volta pronto il risotto.

I coralli:

Unite tutti e quattro gli ingredienti insieme in una ciotolina, emulsionate con una forchetta ed intanto fate scaldare per bene una pentola antiaderente. Una volta calda versate poco alla volta il liquido nella padella e cuocetelo a fiamma media abbassando verso la fine. Noterete che con il passare dei minuti l'acqua evaporerà e l'olio con la farina creeranno questi bellissimi reticoli. Una volta evaporata tutta l'acqua spegnete la fiamma, fate raffreddare leggermente e togliete il corallo dalla padella.

La composizione:

Stendete su un piatto piano una porzione di riso e decoratelo con una spruzzata di acqua al nero di seppia ed un corallo al Blue Curaçao.