

Calabrisa (I love 'nduja)



La ricetta di questo piatto e` dedicata a mio padre. "**Il Pippo**" io lo chiamo cosi` fin da piccino, ma non chiedetemi il motivo perche` non lo conosco nemmeno io. Lui calabrese **doc** trasferitosi a Milano da bambino e` una figura per me importantissima, tutti i **sacrifici** e **rinunce** che ha fatto nella sua vita sono stati per la sua **famiglia**. Ha saputo mettere tutti i suoi interessi da parte **per me** e per non farmi mai mancare niente. Vorrei, quindi per l'appunto, dedicargli questa mia rivisitazione dei piu` celebri arancini siculi in **versione calabrese**.

Tutti gli ingredienti principali della ricetta vengono dalla Sua terra. Dai **pipi riggitani** alla famosissima **'nduja** calabrese. Dai **pomodori secchi** al **formaggio di capra**. Insomma un morso vi teletrasporterà nella sua amata regione :)

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



Calabrisa (I love 'nduja)



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

1 sedano;
1 carota;
1 cipolla;
sale grosso q.b.

Per il riso:

250 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];
1/2 bicchiere di vino bianco secco (possibilmente calabro);
1/3 di cipolla di Tropea;
50 grammi di caprino stagionato calabrese;
1 noce di burro (30 grammi circa);
sale q.b.;
olio E.V.O. q.b.

Per la crema di peperoni:

8 peperoni reggitani (dipende dalle dimensioni);
olio E.V.O. q.b.;
pepe q.b.;

sale q.b.

Per il ripieno:

2 cucchiaini di 'nduja calabrese;

85 grammi di pomodori sott'olio calabresi;

50 grammi di Caprino stagionato calabrese;

olio E.V.O. q.b.

Per la composizione:

1 litro di olio di semi di girasole;

1 foglia di basilico per ogni Calabrisa;

2 uova;

sale Maldon affumicato q.b.;

pan grattato q.b.

*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 bollore 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 quaranta minuti.

La crema di peperoni:

Accendete il forno in modalita` grill a duecento gradi ed una volta a temperatura cuocete i peperoni in una teglia unti con un filo di olio per circa quaranta minuti. Una volta cotti ed ancora caldi chiudeteli in un sacchettino per alimenti di plastica, aspettate una decina di minuti (in questo modo la pelle verra` via facilissimamente), quindi spelateli e privateli dei semi interni. Adesso non vi resta che frullarli con un mixer ad immersione, un filo di olio, un pizzico di sale e pepe fino ad ottenere una purea liscia ed omogenea. Assaggiate ed eventualmente regolate la sapidita`.

Il ripieno:

Frullate con il mixer ad immersione i pomodori secchi con un po' del loro olio ed un cucchiaino di 'nduja (la quantita` che desiderate in base ai vostri gusti) ed un pizzico di sale. Dovrete ottenere una "pasta" non importa se non verra` tutta omogenea, anzi. Assaggiate e regolate di sale.

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 risultera` traslucido, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.

Ultimate 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 tre minuti dalla cottura aggiungete la purea di peperoni e portate a cottura.

Spostatate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete la noce di burro, il Parmigiano Reggiano ed un filo di olio. Lasciate riposare per un paio di minuti ed incominciate la mantecatura.

Quindi stendete il riso su una teglia, copritelo con la pellicola e fatelo raffreddare. Ci vorranno circa un paio d'ore.

La composizione:

Create le palline di riso della grandezza desiderata e farcitele all'interno con la "pasta" all'nduja e un paio di cubetti di formaggio di capra precedentemente tagliati a cubetti. Richiudete il buco con dell'altro riso ed impanateli stile cotoletta. Per farlo dovrete sbattere con una forchetta le uova, bagnarci le palline di riso per poi rotolarle nel pan grattato. Ripetete l'operazione due volte a pallina per ottenere una migliore impanatura. Ultimo ma non meno importante, frigate ora le Calabrisa una o due alla volta ad immersione nell'olio di semi (cento settanta gradi circa di temperatura) fino a completa doratura dell'impanatura. Scolatele e fatele riposare qualche minuto su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e salate leggermente con un po' di sale Maldon affumicato.

Ultimate la ricetta friggendo le foglie di basilico per qualche secondo, giusto il tempo di renderle croccanti e "vetrificate".

Impiattate i Calabrisa in un pirottino di carta per muffin e adagiatevi sopra una fogliolina di basilico vetrificato.



l'interno