

Ciliegie, merluzzo e... Carnaroli



Pensa, credi, sogna e osa.
(Walt Disney)

La cosa che mi piace di più della cucina è poter **sperimentare, azzardare, osare**. Accostare ingredienti e sapori che a prima vista non sembrerebbero compatibili, assemblabili per poi... renderli **armoniosi**.

Probabilmente in questo piatto sento di aver "dato vita", passatemi il termine, a qualcosa di **particolare**. Un risottino speciale condito con baccalà **mantecato alla Veneziana** (ma senza aglio) e completato da un frutto che in questo periodo è sulle tavole di quasi tutti gli italiani, le **ciliegie** :)

Qualche settimana fa (se mi seguite lo saprete) c'è stata la **festa** delle ciliegie in Riserva, a Gropello Cairoli, dove producono e io compro il mio **Carnaroli** preferito. Così ho voluto pensare ad un piatto che unisse entrambi questi due ingredienti fantastici ;)

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



Ciliegie, merluzzo e... Carnaroli



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

1 carota;

1 sedano;

1 cipolla;

acqua q.b.;

sale grosso q.b.

Per il baccalà mantecato alla veneziana:

200 grammi di merluzzo (fresco o ammollato);

100 millilitri di olio E.V.O.;

100 millilitri di latte intero;

1 ciuffo di prezzemolo;

sale q.b.;

pepe q.b.

Per il chutney di ciliegie:

200 grammi di ciliegie;

1 cipolla di Tropea;

1/3 di peperone rosso;

3 cucchiaini di aceto di mela;

2 cucchiaini di zucchero di canna integrale;

10 grammi di zenzero fresco;

sale q.b.;

pepe q.b.

Per il riso:

160 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];

1/2 bicchiere di vino bianco secco;

1/4 di cipolla bianca;

30 grammi di burro;

30 grammi di Parmigiano Reggiano;

olio E.V.O. q.b.;

sale q.b.

Per la composizione:

6 ciliegie.

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

Procedimento

Il brodo:

Portate a bollore l'acqua con il sedano, la carota e la cipolla pulite. Portate a bollore, salate, fate 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 baccalà:

Mettete il merluzzo in un tegame coprendolo con acqua fredda e con il latte, salate leggermente e portate ad ebollizione schiumando di tanto in tanto. Cuocete il merluzzo per venticinque minuti, quindi scolatelo e mettetelo in una ciotola. Con un cucchiaino mescolate energicamente il merluzzo aggiungendo l'olio a filo (come per la maionese). Dovrete ottenere una "crema" compatta, omogenea e lucida con ancora qualche pezzetto intero. Regolate di sale, pepe ed aggiungete per ultimo il prezzemolo tritato mescolando nuovamente il tutto.

Il chutney:

Snocciolate le ciliegie e tagliatele a metà. Mettetele in un pentolino con la cipolla finemente affettata, il peperone tagliato a cubetti, lo zenzero sminuzzato o grattugiato, l'aceto, lo zucchero, il sale ed il pepe.

Mettete il pentolino sul fuoco a fiamma bassa, lasciate cuocere per quaranta minuti circa senza coperchio e mescolando ogni tanto.

Otterrete una consistenza simile a quella di una marmellata.

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 aggiungetela al riso con la prima mestolata di brodo

Quando il riso risulterà traslucido, sfumate con un bicchierino di vino bianco.

Unite un mestolo di brodo per volta e cuocete il riso. Giratelo in continuazione: in questo modo i chicchi di riso sprigioneranno tutto l'amido in essi contenuto e lo renderanno bello cremoso cuocendo uniformemente. Ad un paio di minuti dal termine aggiungete il baccalà mantecato e teminate la cottura.

Spostate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete il formaggio grattugiato, una noce di burro 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.

La composizione:

Stendete in un piatto una porzione di riso, posizionate al centro una quenelle di chutney e una di baccalà mantecato. Completate il piatto con delle ciliegie fresche ed un filo di olio a crudo.

