

Golden



Non è tutto oro quello che luccica, a volte è **zafferano**! Certo, lo zafferano è ben più caro dell'oro (al chilo) lo sapevate? Ma non fatevi spaventare, ne basterà davvero poco per colorare i vostri piatti!

Oggi l'autunno pare essere decisamente arrivato a **Milano**. Giornata grigia, uggiosa e umida... fortuna che è venerdì! Da qualche giorno sono entrato nel **mood** risotto, forse sto esagerando, ma ne ho sempre voglia! Però devo **confessarvi** una cosa, non sono molto soddisfatto di questo piatto per quanto riguarda l'originalità, ma è stata una settimana lunga e difficile così anche la mia creatività ne ha risentito :(perdonatemi!

Certo non è tutto da "buttare" questo piatto! Trattasi di zafferano, zucchine saltate in padella rese belle croccanti e sbruciacchiate con gamberoni e panna acida... decisamente da leccarsi i baffi! La chicca? Al posto di sfumare il riso con il vino... provate con un bicchierino di **vodka** liscia ;)

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



Golden



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

1 carota;

1 sedano;

1 cipolla;

acqua q.b.;

sale grosso q.b.

Per le zucchine:

6 zucchine verdi;

1 spicchio di aglio;

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

sale q.b.

Per i gamberoni:

4 gamberoni;

1 lime;

200 millilitri di olio q.b.;

pepe intero.

Per il riso:

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

1/4 di cipolla bianca;

1 bustina di zafferano o 3 grammi di stimmi

1/2 bicchiere di vodka liscia;

30 grammi di burro;

40 grammi di Parmigiano Reggiano;

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

sale q.b.

Per la composizione:

panna acida q.b.;

pepe q.b.

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

Procedimento

Il brodo:

Portate a bollire l'acqua con il sedano, la carota e la cipolla pulite. Portate a bollire, 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.

I gamberoni:

Pulite i gamberoni eliminando la testa, il carapace ed il filetto interno di intestino. Una volta puliti fateli marinare con un po' di olio, il succo di un lime e sei granelli di pepe nero per circa trenta minuti.

Una volta trascorso questo tempo tirateli fuori dalla marinatura e tamponateli con un foglio di carta assorbente per eliminare il liquido in eccesso. Quindi cuoceteli su una padella antiaderente ben calda solo dal lato della pancia per massimo due minuti.

Le zucchine:

Lavate e mondate le zucchine. Prendete con il coltello solo la parte verde della zuccina e tagliategla a tocchetti di uguali dimensioni. Nel frattempo scaldate in una padella un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e fatelo rosolare per qualche minuto. Versateci dentro i pezzetti di zuccina e fateli cuocere a fiamma media facendoli sbruciacchiare leggermente. Quindi pepate e ultimatene la cottura.

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 vodka liscia.

Unite ora lo zafferano (se usate gli stimmi fateli ammorbidire in una ciotolina con un dito di brodo per circa trenta minuti e poi versate tutto nel riso), poi 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.

Una volta cotto spostate la pentola dalla fiamma, aggiungete le zucchine, 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, aggiungete due gamberoni a porzione, una quenelle di panna acida, una macinata di pepe ed il gioco è fatto.