

Risotto al Green Pesto



Liguria, **regione fantastica** alla quale sono molto legato :) Fin da piccolino era **meta delle mie vacanze estive** perche` i miei genitori e zii avevano una piccola casetta a [Santa Margherita Ligure](#). Così l'ho girata praticamente in lungo e in "largo" scoprendone molti **paradisi nascosti** tra scogliere e natura.

Non si puo` non amare una terra che offre tutto, **mare, monti e buon cibo** ;) ...pane per i miei denti! Qual'e` il piatto simbolo della Liguria? Ovviamente le trofie al **pesto**... e qual'e` il mio piatto preferito?

Il **risotto** :) ergo, questa e` la mia proposta della settimana!

Un fantastico risottino al pesto di basilico di [Pra](#)], fatto **rigorosamente a mano** con mortaio di marmo e pestello in faggio, impreziosito da una tartare di **triglia** marinata agli agrumi e capperi!

Con questa nuova ricetta auguro a tutti una serena **Pasqua**... ci risentiamo venerdi` prossimo Amici!

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



Risotto al Green Pesto



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

1 sedano;
1 carota;
1 cipolla bianca;
gambi di basilico.

Per il riso:

160 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];
1/2 scalogno;
1 noce di burro (30 grammi circa);
sale q.b.;
vino bianco q.b.;
olio E.V.O. q.b.

Per il pesto:

20 grammi di basilico di Pra' (foglie);
15 grammi di Pecorino;
30 grammi di Parmigiano Reggiano;
50 millilitri di olio E.V.O.;
7 grammi di pinoli;
1/2 spicchio di aglio;
sale grosso q.b.

Per la crema di Stracciatella:

30 grammi di Stracciatella di Burrata;
olio E.V.O. q.b.;
sale q.b.;
pepe q.b.

Per la tartare di triglia:

2 triglie;
1 arancia;

1 lime;
2 grammi di capperi capperi in salamoia;
sale q.b.;
olio E.V.O. q.b.

Per la composizione:

pinoli tostatati 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 l'acqua, il sedano e la carota a pezzettoni, la cipolla intera, i gambi del basilico 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 lo scalogno e fatelo 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 lo scalogno.

Trucco da vero chef: per non far bruciare lo scalogno, cuocetelo a parte e

aggiungetelo al riso con la prima mestolata di brodo

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

Portate quindi a cottura il 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.

Spostate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete il pesto, la noce di burro ed eventualmente un altro po' di Parmigiano Reggiano.

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.

Il pesto:

Mondate il basilico separando le foglie dai gambi (che potrete utilizzare per insaporire il brodo). Quindi in un becker per frullatore aggiungetevi: le foglie di basilico, l'aglio schiacciato, un pizzico di sale grosso, i pinoli e meta` del formaggio. Incominciate a frullare con in mixer ad immersione fino a ridurre tutto in crema e quindi aggiungetevi il restante formaggio grattugiato e l'olio. A questo punto amalgamate gli ultimi ingredienti aggiunti con un cucchiaino di legno. Assaggiate ed eventualmente regolate di sale.

Trucchetto per un pesto verde brillante: per non fare ossidare le foglie di

basilico (cioe` farle diventare scure con il calore e l'ossigeno)

potete mettere il becker e le lame del mixer un'ora in frizzer per raffreddarle,

oppure aggiungere un cubetto di ghiaccio mentre frullate.

La stracciatella:

Frullate in un becker la stracciatella con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

La tartare:

Sfilettate e spinare le triglie. Private i filetti della pelle (tenendola da parte) e tagliateli a dadini. Salate, grattugiatevi la scorza di un arancio e di un lime aggiungetevi anche un po' di succo di entrambi i frutti. Unite i capperi tritati e mescolate il tutto delicatamente con un cucchiaino. Coprite con della pellicola e fate riposare in frigorifero per trenta minuti.

La composizione:

Stendete su un piatto piano una porzione di riso. Con un piccolo coppapasta create sopra il riso un disco di tartare (oppure con due cucchiaini potete fare una [quenelle](#)), decoratela con qualche goccia di pesto, le scorze di lime ed arancia appena grattugiate.

Completate il piatto unendo al risotto un po' di crema alla stracciatella e qualche pinolo leggermente tostato in padella.