

San(to) subito!



La **vigilia** incombe, siamo praticamente agli sgoccioli! I menù dovrebbero già essere decisi, ma così come per i regali dell'ultimo minuto c'è sempre chi ancora non ha deciso cosa cucinare per il **cenone** ;)

Potevo non proporvi un **risotto**? Un risottino (ovviamente **Riserva San Massimo**) fantastico, particolarmente adatto per un'occasione speciale come il santo Natale. Gli ingredienti base sono **aglio nero** e **ortiche**! Una vera delizia!

Per impreziosire la ricetta ho usato delle **foglie d'oro** che creano un effetto decorativo decisamente natalizio, non trovate?

Approfitto per salutarvi e porgervi i miei più sinceri auguri di **Natale** e felice anno nuovo, ci ritroveremo con nuove ricette dopo la Befana!

San(to) subito



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

1 carota;

1 sedano;

1 cipolla;

acqua q.b.;

sale grosso q.b.

Per la crema di ortiche:

4 rami di ortiche;

20 grammi di pinoli;

3 cucchiaini di pecorino romano;

brodo vegetale q.b.

olio E.V.O. q.b.

Per il riso:

160 grammi di riso **Carnaroli Riserva San Massimo**;

1 testa di aglio nero;

1/4 di cipolla bianca;

1/2 bicchiere di vino bianco secco;

30 grammi di burro;

40 grammi di Parmigiano Reggiano;

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

sale q.b.

Per la composizione:

1 foglia d'oro;

ribes freschi 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.

Le ortiche:

Staccate le foglioline delle ortiche con dei guanti per non farvi pungere e lavatele sotto acqua fresca. Intanto portate ad ebollizione una pentola con dell'acqua e sbollentatele per un paio di minuti massimo. Una volta pronte immergetele immediatamente in acqua e ghiaccio per bloccarne la cottura e fissare il colore, che così rimarrà di un bel verde brillante.

Ora potete maneggiarle anche senza guanti, una volta cotte infatti le ortiche perdono tutta la loro parte urticante. Scolatele, strizzatele e mettetele quindi in un beker con un po' di olio, qualche granello di sale grosso, i pinoli, il pecorino e frullatele con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema omogenea. Se necessario aggiungete un po' di brodo vegetale ed infine assaggiate per regolare eventualmente di sale.

Il risotto:

Fate soffriggere in una padella con un po' di olio gli spicchi d'aglio. Aggiungete un mestolo di brodo e cuocete per una decina di minuti. Salate leggermente e frullate tutto per ottenere una crema nera.

Nel frattempo che l'aglio cuoce tritate finemente la cipolla e fatela appassire a fiamma bassa in una casseruola con un filo di olio 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.

Aggiungete subito la crema all'aglio nero e portate a cottura nel modo classico aggiungendo 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

cuocendo uniformemente.

Una volta cotto spostate la pentola dalla fiamma, aggiungete il Parmigiano, 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 la crema di ortiche creando una spirale. Completate il piatto con qualche pezzetto di foglia d'oro e dei ribes freschi.