

Untraditional (Cime di rapa)



Lo so, lo so... con le ricette tradizionali non si scherza! Ma per questa volta ho voluto fare un'eccezione. Così ho voluto provare, vista la mia ormai nota passione per il riso, a trasformare le classiche orecchiette con le cime di rapa in... **Carnaroli con le cime di rapa!**

Le cime di rapa sono una verdura tipicamente italiana ed invernale, coltivata principalmente in meridione, ricca di **sali minerali**, **vitamine** ed **antiossidanti** :) ...un po' come tutte le verdure insomma, fanno bene alla salute! Anche il riso è uno degli alimenti migliori dal punto di vista dietetico/salutare. Se ci pensate bene lo si può mangiare sia quando si sta bene, sia quando si è malati ;) è un alimento **MAGICO!**

Detto questo la ricetta di oggi è un risotto **super saporito** che lascerà soddisfatti proprio tutti grazie alla sua golosità!

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



Untraditional (Cime di rapa)



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

1 sedano;
1 carota;
1 cipolla bianca;
scarti cime di rapa;
sale grosso q.b.

Per la crema di cime di rapa:

1 mazzetto di cime di rapa;
olio E.V.O. q.b.;
peroncino fresco q.b.;
sale q.b.

Per il riso:

160 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];
1/2 bicchiere di vino bianco;
2 filetti di alici sottolio;
20 centimetri di salsiccia;
60 grammi di ricotta di pecora salata;
30 grammi di burro;
olio E.V.O. q.b.;
pepe q.b.;
sale q.b.

Per la polvere d'aglio:

2 spicchi di aglio.

Per la composizione:

pangrattato;
olio E.V.O. 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, gli scarti delle cime 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 quaranta minuti.

La polvere di aglio:

Pelate l'aglio e tagliatelo a fettine sottili. Mettetelo ad essiccare in forno o in essiccatore a cinquanta gradi per circa cinque/sei ore (comunque fino a renderlo secco). Quindi frullatelo con un macinino da caffè` oppure tritatelo finemente a coltello.

La polvere ottenuta oltre che profumatissima puo` essere conservata in un barattolo per diversi mesi.

La crema di cime:

Lavate e mondate le cime eliminando i gambi piu` duri. Quindi lessatele in acqua bollente e salata per una decina di minuti.

Scolatele (tenendo da parte l'acqua di cottura che potrete utilizzare un po' per frullarle ed il resto come brodo aggiungendo sedano, carota e cipolla) e frullatele con un mixer ad immersione aggiungendo un po' di olio, sale e del peperoncino fresco in base ai vostri gusti.

In questo caso io preferisco una crema non troppo liscia, infatti preferisco avere qualche pezzetto di cima piu` grosso in bocca.

Il risotto:

Tagliate grossolanamente la salsiccia e fatela rosolare nella casseruola del riso con un po' di olio fino a renderla bella abbrustolita.

Una volta pronta toglietela, salatela leggermente, pepatela e continuate con la preparazione del risotto senza eliminare il grasso rimasto nella pentola.

A questo punto fate sciogliere le alici a fiamma bassa aggiungendo eventualmente un filo di olio EVO se necessario. Quindi tostatevi il riso per un paio di minuti a fiamma vivace.

Quando il riso risulterà traslucido, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.

Unendo 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 le cime di rapa frullate ed ultimatene la cottura.

Spotate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete la ricotta di pecora grattugiata, una noce di burro e l'olio. Lasciate riposare un paio di minuti con il coperchio, aggiungete ora i pezzettoni di salsiccia 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, decoratelo con un po' di peperoncino, la polvere di aglio ed il pangrattato salato precedentemente in padella con un po' di olio.