

## Verde dalla "puzza"



Sapere che cos'è il **Puzzone**? ? un fantastico formaggio D.O.P. chiamato anche "spretz tzaorì" prodotto a **Moena** in Trentino Alto Adige.

Il protagonista della ricetta di questa settimana non può che essere lui, questo formaggio particolare dal profumo penetrante, ma non fatevi ingannare dal suo nome. La "puzza" è dovuta alla **crosta** che, durante il periodo di stagionatura, viene sempre tenuta **bagnata**. Il suo nome ?**spretz tzaorì**? significa ?**formaggio saporito**?, ma il suo aroma, pur essendo forte, è comunque meno acuto di altri formaggi, come ad esempio gli erborinati.

Oggi, insieme a questo fantastico prodotto trentino abbiniamo uno strepitoso **cavolo nero**. Ne viene fuori un risotto decisamente **saporito**, perfetto per queste serate fredde e magari accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso ;)

Buon appetito!

Verde dalla "puzza"



impiattamento

Ingredienti per due persone

**Per il brodo e la crema:**

cavolo nero;  
acqua q.b.;  
olio E.V.O. q.b.;  
sale grosso q.b.

**Per le chips di polenta taragna:**

3 cucchiaini di polenta taragna;  
acqua q.b.;  
sale q.b.

**Per il riso:**

160 grammi di riso Carnaroli Riserva San Massimo;  
1/4 di cipolla bianca;  
1/2 bicchiere di vino bianco secco;  
30 grammi di burro;  
40 grammi di "Puzzone" di Moena;  
olio E.V.O. q.b.;  
sale q.b.

**Per la composizione:**

pepe q.b.

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

Procedimento

Il brodo e la crema:

Portate a bollire l'acqua con il cavolo nero. 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 venti minuti. Adesso scolate il cavolo con una schiumarola conservando l'acqua di cottura che useremo come brodo per il risotto.

Frullate quindi il cavolo nero con un po' di acqua di cottura ed un po' di olio, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea (eventualmente setacciatela con un colino a maglie fini). Assaggiate e nel caso regolate di sale.

Le chips:

Preparate la polenta, versando la farina a pioggia in acqua bollente salata. Tenetela piuttosto liquida e, appena fatta, con una spatola, stendetela su della carta forno, facendo delle lingue. Quindi mettetela in forno a centottanta gradi fin quando non assumeranno un colore dorato e saranno belle croccanti.

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. A due minuti dalla cottura aggiungete la crema di cavolo nero.

Una volta cotto spostate la pentola dalla fiamma, aggiungete il Puzzone 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 le chips di polenta sbriciolate e una di cavolo nero.