

RISOTTO ROSA (rape rosse) – omaggio ad Alajmo -

E' una ricetta dal risultato inusuale ma saporita e di semplice preparazione.

Ingredienti per 3 persone:

2 -3 (secondo misura) rape rosse lessate, pelate e rese in purea, tranne tre fettine per la decorazione finale

1 cipolla media

250 g di riso (vialone nano va bene. Carnaroli è meglio)

60g di burro

70 g di parmigiano grattugiato

50 g di fontina

100g di gorgonzola dolce

1 litro di brodo (anche di dado ...)

Qualche scaglia di peperoncino

1 bicchiere di vino bianco da cucina

In un tegame adatto (alluminio di spessore grosso o rame , se possibile)soffriggete la cipolla tritata fine con il burro. Non fatela “imbiondire”, deve restare bianca, traslucida e quasi trasparente. Aggiungete il riso e rimestate finchè assorbe il grasso e si tosta un po'. Attenzione che tende ad “attaccare” ma è una operazione che migliora il risultato finale in modo sensibile. Mescolate bene. Aggiungete il vino e fatelo “sfumare” cioè deve evaporare quasi tutto. Essendo il riso tostato caldissimo l'operazione è quasi istantanea. Mettete quindi la purea di rape rosse e rimestate bene. Cominciate poi con il primo mestolo di brodo e , sempre mescolando e aggiungendo brodo, portate a cottura il riso. Circa 20 minuti.

Poco prima che il riso sia cotto (assaggiare!) aggiungete i formaggi, il peperoncino e mantecate. La consistenza finale deve essere morbida (all'onda, dicono i puristi: il risotto su un piatto inclinato deve fare un'onda e non rimanere a montagnola dura o scappare come un brodo) .Eventualmente aggiungete un altro po' di brodo. Mi raccomando: il riso sia al dente!

Attenzione al sale: oltre al brodo anche i formaggi sono salati. Assaggiate ed eventualmente aggiustatelo solo alla fine.

Impiattate il risotto decorando con una fettina sottile di rapa rossa al centro.

Il risultato è un "inquietante" primo piatto rosa squillante, al profumo di gorgonzola. C'è gente che ha fatto un salto sulla sedia quando se lo è visto davanti!!!

Con un riso così io ci vedo bene un bicchiere di rosso, non forte di corpo ma rosso. Buon accostamento è un raboso veneto, non troppo "duro".

La ricetta è mia ma una cosa simile l'ho mangiata, qualche anno fa, in un ristorante "Alajmo", da qui l'omaggio: ad uno dei migliori cuochi italiani !