

Risi e patate

Dosi per 3/4 persone

300g di riso vialone nano

Mezzo litro di brodo fatto con Vegeta granulare o similia.

Una cipolla grossa

Mezzo bicchiere di vino bianco

150 g di burro

100g di parmigiano grattugiato

Un po' di latte

3 patate medio grosse

Prezzemolo tritato

Malizie del cuoco

Tagliare la cipolla sottile e fatela passire nel burro a fuoco basso, senza farla imbiondire, in un tegame alto in alluminio. Aggiungete le patate pelate e tagliate a cubetti e poco brodo. Fate andare a fuoco moderato per pochi minuti quindi unite il riso ben lavato in acqua fredda. Mescolate e far scottare il riso per insaporirlo, aggiungete quindi il vino bianco, sempre mescolando. Aspettare un attimo e poi cominciare ad aggiungere il brodo, senza annegare il tutto ma neanche lasciando il risotto troppo duro. Mescolate continuamente per evitare di attaccare.

Portate a cottura il riso (circa 20 minuti) e poco prima aggiungere un altro poco di burro, un goccio di latte (un cucchiaino), il parmigiano, qualche scaglia di peperoncino, una macinata di pepe nero ed il prezzemolo tritato. Mantecare il risotto mescolando vigorosamente quindi incoperchiare e far riposare a fuoco spento per almeno 5 minuti prima di servire con parmigiano a parte.

La consistenza finale deve essere "all'onda" cioè il risotto nel piatto, se inclinato, deve fare un'onda, senza cadere fuori come una minestra o rimanere monolitico a montagnola.

Con questo primo, a contrasto del gusto della patata, che impasta la bocca, ci vedo bene un buon spumante brut: franciacorta o trentino.

Al di là della semplicità della ricetta e della povertà degli ingredienti questo è un risotto a cui sono affezionato per i ricordi che mi porta. Appetito infantile, anni '50, la casa e la cucina di allora, madre vociante, fratelli rumorosi...tutti a tavola!