

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

1 Dicembre 2010

RISOTTO MANTECATO CON GORGONZOLA E PERE

Tempo di preparazione circa 30 minuti (oltre al tempo di preparazione del brodo)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il Brodo:

Un pezzo di polpa di manzo abbastanza magra da bollito, circa 800 grammi

5 carote pelate intere, 3 steli di sedano verde mondato e lavati, 1 cipolla bianca di buone dimensioni, pelata ed intera

3 litri di acqua fredda

350 grammi di Riso Carnaroli, 50 grammi di Burro,

40 grammi di Cipolla bianca (oltre a quella usata per il brodo) tagliata e sminuzzata

Vino bianco secco a temperatura ambiente, un bicchiere

Gorgonzola dolce e molto cremoso, 200 grammi

Pera tipo Abate o, meglio, Decana, 1 di grosse dimensioni, piuttosto matura

Parmigiano grattugiato, 50 grammi, Noce moscata da grattugiare

ATTREZZATURA NECESSARIA

Pentola per la bollitura di carne e verdura

Casseruola larga con bordo alto. L'ideale è di circa 24 cm di diametro con bordo da 12/14 centimetri

Tagliere, Coltello da cucina, Grattugia, Cucchiaino da cucina con manico lungo, Mestolo, Schiumarola

Recipiente per il filtraggio del brodo, Colino passabrodo

1	Preparate il brodo mettendo 3 litri di acqua fredda in una pentola di adeguate dimensioni. Aggiungete la polpa di manzo preventivamente sciacquata sotto acqua corrente, le carote pelate, il sedano mondato e la cipolla sbucciate ed intera. NON aggiungete sale. Fate bollire a fuoco moderato per circa 1 ora e mezza. Qualora sulla superficie apparisse della schiuma, eliminatela usando una schiumarola o un cucchiaino da cucina
2	Finita la bollitura levate la carne e le verdure (che potranno essere consumate dopo il risotto) e, usando un colino passabrodo, filtrate il brodo ottenuto, mettendolo provvisoriamente in un recipiente e travasandolo poi di nuovo nella pentola di bollitura che avrete rapidamente sciacquato con sola acqua. Mantenete il brodo caldo su fiamma molto bassa
3	Sminuzzate la cipolla bianca, grattugiate il parmigiano, disponete pronti all'uso i 200 grammi di gorgonzola. Tenete la pera a portata di mano ma non pelatela. Lo farete al momento dell'uso. Pesate il riso necessario. Tenete pronto anche il bicchiere di vino bianco secco NON freddo
4	Prima di accendere la fiamma, mettete nella casseruola 50 grammi di burro ed i 40 grammi di cipolla bianca sminuzzata
5	Ponete la casseruola sulla fiamma molto bassa. Il burro si scioglierà lentamente. La cipolla deve soffriggere molto delicatamente e non si deve colorare. Lasciare cuocere il soffritto per 3 o 4 minuti
6	Aggiungete il riso e mescolate amalgamando il riso con il soffritto. Alzando leggermente la fiamma lasciare tostare il riso per non più di un minuto, sempre mescolando
7	Aggiungete il bicchiere di vino bianco e, sempre mescolando, lasciate sfumare per una trentina di secondi. Fate conto che il tempo di cottura stimato di 18 minuti parte da questo momento
8	Aggiungete, poco alla volta il brodo con il mestolo. Il riso deve essere sempre ben umido. Sopra la superficie del riso in cottura deve sempre esserci un velo di brodo. Da questo momento non dovrete mai smettere di mescolare lentamente con il cucchiaino da cucina. Potrete smettere solo per il poco tempo che servirà per sbucciare, più in là, la pera
9	Quando mescolate il riso non deve mai risultare compatto, ma sempre moderatamente brodoso. Quindi aggiungete costantemente brodo a piccole quantità per volta
10	Continuate così per circa 13/14 minuti dall'inizio della cottura indicato prima. Intorno al decimo minuto assaggiate l'intingolo. Se vi pare molto sciapo aggiungete un pizzico di sale fino ma considerate che, alla fine, il Gorgonzola ed il Parmigiano contribuiranno in misura consistente alla salatura
11	Sbucciate rapidamente la pera e tagliatela a tocchetti di spessore di non più di 3-4 millimetri. Giunti non oltre il quindicesimo minuto di cottura aggiungete la pera che libererà nel riso il suo succo dolce
12	Immediatamente dopo, sempre mescolando e aggiungendo poco brodo se necessario, aggiungete il gorgonzola a pezzi. Mescolate velocemente affinché il riso venga mantecato dalla crema del gorgonzola
13	All'approssimarsi dei 18 minuti aggiungete il Parmigiano grattugiato e mescolate fino alla fine della cottura. La consistenza dovrà essere sempre umida e non compatta, se necessario aggiungete una piccola quantità di brodo
14	Allo scadere del diciottesimo minuto assaggiate il riso. Il sapore è molto delicato ed il contrasto tra la dolcezza della pera ed il piccante del gorgonzola sarà ben individuabile. I chicchi di riso devono essere molto al dente ed il loro interno dovrà sembrare ancora leggermente duro
15	Se giudicate la cottura perfetta, spegnete il fuoco e mescolate ancora per qualche secondo
16	Prima di servire attendete due o tre minuti fino a quando il riso perde completamente il bollore
17	Porzionare nei piatti di servizio usando un mestolo
18	Se lo gradite date una minima grattugiata di noce moscata sul riso già porzionato senza mescolare
19	Suggerisco un bianco corposo e ben profumato appena fresco
20	Pensate già fin d'ora di presentare in tavola il bollito finemente affettato irrorato con un filo d'olio extravergine di olive, accompagnato dalle sue verdure preventivamente sciacquate
21	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere