

Una Ricetta ogni 15 Giorni

1 Dicembre 2011

Sformatini di Riso Giallo con Toma Piemontese e Fichi Secchi

Tempo di preparazione circa 40 minuti (oltre alla preparazione del broso)

INGREDIENTI

PER 4 SFORMATINI (da 200 cc. circa ciascuno)

Riso Carnaroli, 400 grammi, 2 Scalogni

Polpa di Reale di Manzo, Cipolla, Carote e Sedano per la preparazione del brodo

Brodo di Carne e Verdure, 1 litro e mezzo

Zafferano, 2 bustine, Parmigiano grattugiato, 70 grammi, Vino bianco, un bicchiere

Toma Piemontese, saporita ma non troppo stagionata, 160 grammi

4 Fichi Secchi di buone dimensioni e di ottima qualità

Burro, 60 grammi, Olio Extravergine di Olive, Pangrattato, una abbondante manciata, Sale, Pepe Nero

ATTREZZATURA NECESSARIA

Pentola per il brodo, Casseruola a bordo alto per la cottura del risotto

Tagliere, Coltello, Mestolo, 4 formine, del tipo da budino, capacità circa 200 cc., Carta da forno, quattro striscioline

1	Cominciamo dalla preparazione del risotto, operazione che ormai dovrete saper eseguire anche bendati
2	Preparate il brodo a bollitura lenta con le verdure e la carne, iniziando almeno un'ora prima della cottura del riso
3	Pelate e sminuzzate gli scalogni, grattugiate 60/70 grammi di Parmigiano e pesate il riso
4	Mettete 30 grammi di burro e due cucchiaini da cucina di Olio Extravergine di Olive nella casseruola. Posizionate su fuoco bassissimo
5	Appena il burro inizia a fondere aggiungete gli scalogni sminuzzati. Fate soffriggere, sempre a fuoco basso, per un paio di minuti
6	Aggiungete il riso e amalgamate rapidamente con il soffritto. Alzate leggermente il fuoco
7	Lasciate tostare il riso nell'ingitolo per un minuto, non di più. Aggiungete un bicchiere di buon vino bianco e lasciate sfumare qualche secondo
8	Da questo momento dovete calcolare circa 18 minuti di cottura per il riso. Valgono sempre le regole abituali. Aggiungete il brodo a piccoli mestoli. Dovete mescolare di continuo. Il riso deve sobbollire appena. Regolate la fiamma affinché il riso non bolla troppo. Questa operazione è cruciale per la buona riuscita del risotto. Il riso non si deve mai seccare ma nemmeno essere annegato nel brodo. Ricordate che il riso in cottura "deve fare l'onda" mentre mescolate. Dopo circa 10 minuti di cottura diluite in una tazza di brodo le due bustine di Zafferano e aggiungete al riso. Continuate a mescolare
9	Dopo circa 15 minuti di cottura aggiungete i rimanenti 30 grammi di Burro ed il parmigiano grattugiato. Mescolate velocemente per mantecare il risotto. Verificate la salatura. Il risotto deve rimanere ben fluido dopo la cottura. Se necessario aggiungete mezzo mestolo di brodo e mescolate di nuovo. Una generosa grattata di pepe Nero
10	Il riso deve come sempre essere ben al dente. I chicchi, all'assaggio, devono essere appena duri all'interno
11	Raggiunta la cottura ottimale spegnete il fuoco e trasferite il risotto in un recipiente affinché possa perdere un poco di calore
12	Togliete la buccia alla Toma Piemontese e tagliatela a tocchetti piccoli
13	Massaggiate con le mani i Fichi Secchi prima di tagliarli. Togliete i piccoli e sminuzzate i fichi a piccoli tocchetti
14	Imburrate completamente l'interno delle formine e metteteci un cucchiaino da cucina di pangrattato. Fate aderire il pangrattato alla superficie interna imburrata. Buttate il pangrattato in eccesso
15	Tagliate quattro striscioline di carta da forno, larghe un paio di centimetri. La lunghezza deve permettere ad ogni striscia di appoggiarsi sul fondo di ogni formina, percorrere le pareti e sbordare fuori di una decina di centimetri per parte. Aiuterà poi ad impiattare ogni sformatino senza che si rompa
16	Posizionate le striscioline facendole aderire all'interno delle formine
17	Usando un cucchiaino riempite per due terzi le formine e create una conca che possa accogliere i tocchetti di Toma e Fichi
18	Suddividete in parti uguali sia la Toma che i Fichi e accomodatevi nella conca creata nel riso
19	Riempite di risotto ogni formina, fino a qualche millimetro sotto il bordo e compattate bene usando il cucchiaino sulla superficie superiore
20	Accendete il forno e stabilizzate la temperatura a 200 gradi
21	Foderate di carta da forno una placca e appoggiate le 4 formine, naturalmente tenendo la superficie del riso verso l'alto
22	Fate cuocere per circa 9 minuti
23	Sfornate e lasciate perdere calore per almeno un quarto d'ora
24	Rovesciate delicatamente ogni formina su un piatto di portata e, aiutandovi con la striscia di carta da forno che tirerete verso l'esterno, liberate lo sformato
25	Apparirà la meraviglia, croccante e profumata
26	Guarnite il piatto a vostro piacere, con una grattata di Pepe Nero, con qualche frutto di bosco rosso o come preferite
27	Alla prima forchettata lo sformatino libererà la sua essenza contrastata saporita e leggermente dolce
28	Un Barbera del Monferrato, fermo e deciso, potrebbe riservare una gradita sorpresa al palato incontrando questo piatto
29	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere