# RISOTTO ALLE VERDURE

Stasera voglio parlarvi di un’amica… è un’amica che non ho mai visto, di cui non ho mai sentito la voce, si chiama Elisa!!!
Quando ho aperto questo blog, ho trovato subito il suo e ho scoperto cos’era un contest… mi sono detta “perchè no.. partecipo” come mio solito mi butto nelle cose poi ci penso sempre dopo!! Lei è stata la mia prima follower, lei ha lasciato il primo commento sul mio blog e lei mi ha regalato il terzo posto al mio primo contest… è stata una gran emozione, è stata la prima a donarmi un premio.. ma questi avvenimenti sono state coincidenze, non è per questo che la considero un’amica, sento un feeling, è strano da spiegare e non avrei mai creduto potesse succedere con qualcuno che non conosco.. beh eli sei una persona dolcissima, carinissima e un’ottima foodblogger, e io sono stata molto fortunata ad incrociarti in questo blog caos!!!
Lei un po di tempo fa ha lanciato un contest a puntate CONTAMINAZIONI il tema del primo appuntamento è l’arte, ho iniziato subito a pensare a cosa potermi ispirare, beh il mio pittore preferito è Klimt ma è troppo difficile interpretarlo in cucina, almeno per me!! Una mattina mentre mi preparavo per andare al lavoro ho pensato.. “i puntinisti” allora ho fatto una ricerca sui quadri, poi purtroppo sono stata molto distratta da tutta la faccenda terremoto etc… e ora siamo agli sgoccioli.. avrei voluto partecipare prima, avrei voluto concentrarmi di più ma purtroppo il tempo sta scadendo… prometto che al prossimo appuntamento mi impegnerò di più!!
L’idea è molto semplice, ho scelto un quadro di Vincent van Gogh per i colori e per il fatto che il titolo è Orti a Montmartre e quindi un risotto di verdure mi sembrava a tema anche con esso, inoltre la forma del riso e delle verdure a piccoli dadini ricordano il tipo di pennellata usata dai puntinisti.




**RISOTTO ALLE VERDURE**

per due persone

160 gr di riso carnaroli

1 cucchiaio di riso venere

1 cucchiaio di riso integrale thailandese rosso

1 carota

1 zucchina

1/2 melanzana piccola

1 cipolla piccola

peperone giallo

prezzemolo

brodo vegetale

burro

olio evo

parmigiano reggiano

Mettete a scaldare del brodo vegetale, in un’altro piccolo

pentolino mettete a scaldare dell’altro brodo e quando bolle cuocete il riso venere col riso thai.
In una casseruola mettete a scaldare una noce di burro con un filo d’olio, tagliate tutte leverdure a piccoli dadini e mettete a cuocere, fate rosolare 5 minuti poi aggiungete il riso carnaroli, fatelo tostare qualche minuto mescolado spesso, (quando toccando il riso con il dorso della mano sarà bollente allora avrete raggiunto il giusto grado di tostatura)
Allungate con del brodo e continuate la cottura aggiungendone man mano, quando il riso sarà quasi cotto unite il venere e in thai, togliete dal fuoco, mantecate con una noce di burro e del parmigiano reggiano, mescolate energicamente, lasciate riposare pochi minuti e servite con del prezzemolo fresco tritato.



**Vincent van Gogh**
**orti a Montmartre 1887**

con questa ricetta partecipo al contest di I SAPORI DI ELISA