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

CUBETTI DI RISO

Ce l’ho fatta!!!!! da quando ho visto il contest di ELY sul riso mi son detta che dovevo assolutamente partecipare perchè a me piace molto.. ho spulciato nella mia testa per tutto il

tempo ma nessuna idea esaltante, ho fatto anche qualche risotto, buono si ma niente di adatto a partecipare al contest e mi ero quasi rassegnata.
Stamattina in giro per i blog mi sono imbattuta in uno sformatino molto simile a uno che faccio pure io a base di panna, pecorino e albumi, ha sempre riscosso un gran successo, sopratutto perchè lo abbino ad una magnifica marmellata di pomodori verdi (quando nell'orto della mia mamma nasceranno i pomodori vi proporrò la mia ricetta), così mi vien voglia di rifarlo.. e TAC si illumina la lampadina.. lo faccio col riso!!!
Ho ricercato la ricetta, catalogata sotto antipasti alla categoria formaggi c'è lui in prima pagina, l'ho un po adattata, anche per quello che avevo in frigo.. che fortuna ho pure la panna!!! Non sapevo bene cosa sarebbe saltato fuori, se gli sformatini si sarebbero sgretolati o sarebbero rimasti in forma, se il risultato sarebbe stato asciutto.. beh la forma è rimasta perfetta e sono cremosi e saporiti al punto giusto!! una sorpresa!!

CUBETTI DI RISO SU CREMA DI ZUCCHINE
per due persone

2 cucchiai di riso venere
60 gr di riso basmati
200 ml di panna
80 gr di parmigiano
3 albumi
1 cipollotto
2 zucchine
sale, pepe
olio extravergine d’oliva
salvia, timo, basilico
2-3 cucchiai di latte

Mettete a bollire due pentolini con acqua salata, in uno cuocerete il riso venere per 25 minuti nell’altro il basmati per 12 minuti.
Nel frattempo mettete a scaldare la panna con il parmigiano, quando questo si sarà sciolto togliete dal fuoco, lasciate leggermente intiepidire e unite gli albumi che avrete precedentemente sbattuto.
PS. se il composto si raffredda troppo si possono formare dei grumi, quindi meglio frullarlo con il frullatore ad immersione.
Accendete il forno statico a 180°
Scolate benissimo il riso e unitelo al composto di panna, imburrate degli stampini e riempiteli fin quasi all’orlo, metteteli dentro una teglia alta che riempirete fino a metà degli satampini con dell’acqua, mettete in forno dai 30 ai 40 minuti in base alla grandezza degli stampi.
Mentre gli sformatini cuociono tritate il cipollotto e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella mettete un filo d’olio e fate cuocere le verdure con le erbe, tranne il basilico, salate pepate. Tenete da parte qualche rondella di zucchina per le decorazioni mentre frullate le restanti con il basilico e qualche cucchiaio di latte, eventualmente regolate di sale.
Sul piatto di portata disponete un po di crema di zucchine e adagiate sopra gli sformatini, decorate con le rondelle di zucchina e un filo d’olio!!