



Raccolta di ricette risotti

direttamente dal blog :

Pri@&Simo.cuochepercaso

- Risotto all'arancia
- Risotto birra e funghi porcini
- Risotto alla Luganiga
- Risotto al pomodoro
- Risotto alle fragole
- Risotto agli asparagi .

Questa raccolta la dedico a mia madre nata a Sartirana Lomellina (PV) ma cresciuta a Vespolate (No) ..terre di risaie,riso e risotti.

RISOTTO ALL'ARANCIA



Ingredienti per 2 persone:

- 200 gr di riso
- uno scalogno
- 1 arancia (utilizzerete la buccia e il succo)
- brodo vegetale
- mezzo bicchiere di vino bianco

Per mantecare:

- una noce di burro
- 2 cucchiaini di philadelphia

Esecuzione:

Innanzitutto preparate il brodo vegetale con un dado e una ricciolo di burro.

Tagliate a fette sottilissime lo scalogno. Mettetelo in una pirolfila e fatelo rosolare con un filo d'olio; lasciatelo imbiondire leggermente.

Appena lo scalogno sarà appassito aggiungete a pioggia il riso, rimescolate e fatelo tostare per alcuni minuti a fiamma alta.

Sfumate con il vino, rimestando continuamente. Appena il vino sarà evaporata aggiungete il succo dell'arancia.

Portate a cottura aggiungendo il brodo vegetale; fate cuocere a fiamma bassissima mescolando continuamente.

Preparate la crema per mantecare il risotto: tagliate sottilmente la buccia dell'arancia evitando accuratamente di tagliare la parte bianca (amarissima).

Mettete le bucce in una padella aggiungete una noce di burro e fate appassire aggiungendo la Phila.

Appena il risotto sarà pronto mantecate con la crema all'arancia.



Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di riso
- brodo vegetale
- 1 bicchiere di birra
- scalogno
- funghi secchi preferibilmente porcini(vanno bene anche surgelati o meglio ancora freschi)
- olio & burro

Per mantecare

- 2 belle fette di formaggio di montagna(Bitto/Branzi)

Esecuzione:

La sera precedente mettete a mollo i funghi porcini nell'acqua. Il giorno dopo strizzateli e tagliateli sottilmente.

Preparate il brodo vegetale con un dado. Fate cuocere i funghi in un goccio di brodo(basteranno pochi minuti),

In una padella bassa e capiente fate imbiondire lo scalogno tagliato sottile. Aggiungete il riso a pioggia e fatelo tostare per alcuni minuti. Mescolate in continuazione e versateci metà della birra, fatela sfumare per bene.

Continuando a mescolare aggiungete il brodo lentamente.

Portate a metà cottura il risotto ed aggiungeteci i funghi e il resto della birra. Portate a cottura serviranno circa 20 min (dipende dalla fiamma e dalla qualità del riso)

Preparate la mantecatura: se il formaggio è ben stagionato grattugiatelo, al contrario se morbido tagliatelo a dadini.

A cottura ultimata del risotto aggiungete nella padella di cottura il formaggio, mescolate velocemente aggiungendo una noce di burro. Servite fumante

RISOTTO ALLA LUGANIGA



Ingredienti classici per un risotto da 4 persone

- 400 gr di riso
- un bel pezzo di luganiga (loanghina / salsiccia lombarda)
- brodo di carne di manzo
- un bicchiere di vino nero
- cipolla bionda piemontese
- olio
- burro e grana per mantecare

Esecuzione:

Premessa: la ricetta prevedeva vino rosso robusto, ma io non gradisco il risotto preparato con il rosso (alla piemontese) ma bensì lo preparo alla lombarda e perciò uso sempre vino bianco.

Preparate il brodo di carne senza l'aggiunta di sale. Fate appassire la cipolla con un filo d'olio, spezzettate la luganiga con le mani togliendola dal suo budello, fatela rosolare brevemente.

Aggiungete il riso a pioggia e fate tostare il riso per alcuni minuti mescolando. Sfumate con il vino e portate a cottura aggiungendo a piccoli mestoli il brodo. Eventualmente regolate di sale (assaggiate sovente la luganiga è molto saporita) Mantecate con un ricciolo di burro.

Servite fumante ed aggiungeteci un pizzico di pepe nero.

RISOTTO AL POMODORO



Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di riso
- brodo vegetale
- 10/ 12 pomodorini pachino maturi
- mezzo bicchiere vino bianco secco
- scalogno o cipolla bianca
- burro per mantecare
- prezzemolo se gradito

Esecuzione:

Preparate il brodo vegetale. Tritate lo scalogno e fatelo imbiondire in un filo d'olio.

Agginate il riso e fatelo tostare, sfumate con il vino bianco.

Sbollentate in acqua bollente i pomodorini in modo da tagliare la buccia.

Prendete i pomodorini ed aggiungeteli al riso.

Portate a cottura aggiungendo piano piano il brodo vegetale.

A cottura quasi ultimata potete colorare il riso con un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Mantecate con una noce di burro e grana.

Impiattate aggiungendo prezzemolo tritato

RISOTTO AGLI ASPARAGI



Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di riso
- 1 scalogno o cipolla bianca
- brodo vegetale o di dado
- un bicchiere di vino bianco
- un mazzetto di asparagi(250 gr circa/in alternativa asparagi surgelati o in brick)
- olio d'oliva

Per mantecare:

- 5 cucchiaini di ricotta vaccina
- una noce di burro
- grana se gradito.

Esecuzione:

Portate a bollore una pentola alta piena d'acqua leggermente salata. Appoggiate gli asparagi nell'acqua bollente lasciando fuori le punte. Portate a metà cottura, scolate e lasciateli raffreddare. Appena gli asparagi sono raffreddati tagliateli a rondelle, lasciando alcune punte per decorazione. Preparate nel frattempo un buon brodo vegetale o di dado. Affettate lo scalogno finemente, e fatelo rosolare in un filo d'olio. Appena lo scalogno sarà dorato aggiungete metà degli asparagi tagliati. Fateli stufare per pochi minuti, aggiungete il riso versato a pioggia. Fate tostare per alcuni minuti, continuando a rimescolare. Sfumate con un goccio di vino bianco; lasciate evaporare il tutto. Incominciate a versare mestoli di brodo caldo sul riso; mescolate lentamente. Portate a metà cottura il risotto, aggiungete il resto degli asparagi. Incominciate a versare mestoli di brodo caldo sul riso; lentamente mescolate. Mantecate il risotto con 3/4 cucchiaini di ricotta fresca, una noce di burro. Impiattate decorando con punte d'asparagi.

RISOTTO ALLE FRAGOLE



Ingredienti :

- 400 gr di riso
- 250 gr di fragole
- 1 bicchiere di Fragolino o vino bianco
- brodo vegetale (o di dado)
- 1 scalogno
- olio & una noce di burro

Esecuzione:

Se non avete in casa il Fragolino potete prendere alcune fragole, pulirle e tagliarle a fette. Mettetele a riposare nel bicchier di vino bianco.

Fate un trito di scalogno, fatelo imbiondire in un goccio d'olio.

Aggiungete il riso versato a pioggia; fatelo tostare alcuni minuti rimescolando sempre. Sfumate con il Fragolino ; appena il vino sarà evaporato versate lentamente un mestolo di brodo.

A metà cottura aggiungete il resto delle fragole tagliate a cubetti.

Lasciatene alcune per decoro.

Portate a cottura; ultimata mantecate con una noce di burro (o se preferite una goccia di panna da cucina).

Impiattate decorando con alcune fragole.