

Ricette per risotti

©mammafelice.it

Tutte le ricette di risotti elencate in questo file, partono da questa base per risotto, che viene arricchita con nuovi ingredienti a seconda della ricetta:

Risotto classico

1 litro di brodo vegetale, fatto con carota, sedano e cipolla, oppure un dado

3-4 cucchiari di soffritto tritato finissimo

2 pugni piccoli di riso a testa

1 bicchiere di vino bianco da cucina

olio e sale (e burro, per chi lo ama)

Lavate e pulite le verdure, mettendole in una pentola con molta acqua, e fatele cuocere per almeno 15-20 minuti, in modo che il brodo vegetale sia pronto.

Nel frattempo, pulire 1 carota, un sedano e una cipolla, tagliarli a tocchetti e tritarli finissimi con il robot da cucina.

In una padella antiaderente con i bordi medi, mettere il soffritto e l'olio, e far insaporire.

Quando il soffritto inizia a dorarsi, unire il riso e farlo tostare insieme alle verdure per 3-4 minuti, girandolo con un cucchiaio di legno.

Aggiungere il vino bianco, sfumare e far asciugare.

A questo punto aggiungere 2-3 mestoli di brodo vegetale, girare accuratamente, e poi aggiungere brodo fino a coprire il riso.

Cuocere secondo i tempi di cottura, rigirando spesso con il cucchiaio di legno. Quando il riso è cotto, spegnere il fuoco e procedere alla salatura e mantecatura. Aggiungere sale a piacere (se si usa il dado, va aggiunto prima, quando si mette il brodo nella pentola), poi aggiungere burro e parmigiano e mescolare accuratamente. Se non si gradisce il burro, si può usare un filo di olio a crudo (che io preferisco) direttamente sul piatto.

Le ricette

Risotto al pomodoro

Alla base per risotto, aggiungere una scatola di pelati schiacciati con la forchetta. Il pomodoro va aggiunto già al soffritto, appena si è tostato il riso e lo si è sfumato con il vino bianco. Quando si serve il risotto, si possono aggiungere dei pezzetti di pomodoro a crudo come decorazione, e del basilico fresco intero.

Risotto con le zucchine

Quando si prepara il soffritto, aggiungere una o due zucchine tagliate a dadini molto piccoli, e poi procedere alla tostatura del riso, sfumandolo con il vino bianco. Quando lo si serve, si può accompagnare con parmigiano grattugiato, oppure con una spolverata di ricotta salata grattugiata, o ancora con fiori di zuccina tostati in forno.

Risotto curry e piselli

Aggiungere al soffritto 2 spicchi d'aglio privato dell'anima e tritato finemente. Una volta sfumato il risotto con il vino, aggiungere 2 bicchieri di piselli surgelati e portare a cottura il riso. Pochi minuti prima del termine della cottura, aggiungere curry tritato a piacere (1-2 cucchiaini, o anche di più, se vi piace) e mantecare con poco burro.

Si può servire completando con alcuni piselli sbollentati e ripassati in padella con mezza cipolla, oppure con prezzemolo fresco tritato.

Risotto allo zafferano

Lo zafferano si aggiunge verso il termine della cottura: 1 o 2 bustine, pochi minuti prima di spegnere il fuoco e mantecare il risotto con burro e parmigiano.

Risotto con la pancetta

Aggiungere della pancetta tritata finemente al soffritto e far tostare il riso in questo composto. Si può completare il risotto, una volta servito nei piatti, con fettine di bacon fritto o tostato in forno.

Risotto agli asparagi

Sbollentare una confezione di asparagi surgelati e, una volta cotti (ma non disfatti), separare le punte, condirle con olio e sale e tenerle da parte.

Tritare i gambi grossolanamente e unirli al soffritto del risotto.

Una volta pronto il riso, si serve accompagnato con le punte degli asparagi precedentemente lessate, e scaglie grandi di grana.

Risotto al papavero

Preparare un risotto base, bianco, con il burro invece che con l'olio. A fine cottura, unire un cucchiaino di semi di papavero, mantecare con burro e parmigiano, e servire con altri semi di papavero per decorare.

Risotto ai gamberi

Far saltare velocemente i gamberi in una padella con olio, peperoncino e aglio, sfumarli con il vino bianco e tenerne da parte una metà per la guarnizione del piatto. Preparare il riso con la ricetta base, e a metà cottura aggiungere la metà dei gamberi sbucciata. Servire con prezzemolo tritato, buccia di limone grattato e i gamberi col guscio.

Risotto ai frutti di mare

Utilizzare un preparato misto di pesce surgelato: farlo scongelare fuori da frigo, metterlo in una padella con olio e aglio e farlo scaldare. Nel frattempo procedere con la ricetta base del riso. A metà cottura, versare il preparato di pesce nel riso e mescolare di tanto in tanto. Volendo, si può aggiungere un pelato, che però è facoltativo. Servire spolverando con prezzemolo fresco tritato.

Risotto ai funghi e zafferano

Utilizzare un misto di funghi surgelati (pioppini, porcini, finferli...): scongelare i funghi, tagliarli a pezzetti regolari e tenere i più belli da parte. Far scottare in una padella, con olio, aglio e prezzemolo, i funghi interi tenuti da parte e lasciar riposare. Cuocere il riso e aggiungere la restante parte dei funghi a metà cottura, girando di tanto in tanto. Servire decorando il piatto con i funghi interi.

Risotto ai formaggi

Tagliare a pezzetti un pezzetto di fontina, spezzettare il gorgonzola dolce e grattugiare una buona quantità di parmigiano. Cuocere il riso come nella preparazione base, usando il burro al posto dell'olio. Verso fine cottura, aggiungere i formaggi tagliati a pezzetti e il parmigiano, insieme a un altro tocchetto di burro, e mescolare delicatamente in modo che i formaggi si sciolgano. Servire con prezzemolo tritato oppure piccole scaglie di tartufo.

Risotto agli spinaci

Scongela 3-4 cubetti di spinaci surgelati, strizzarli e tagliarli grossolanamente. Unire gli spinaci al soffritto, sfumare con il vino bianco e aggiungere il riso. Portare a cottura in riso e servire con scaglie di parmigiano.

Risotto alla lattuga

Pulire un cespo di lattuga, togliere le foglie esterne e tagliare a filetti le foglie interne. Unire la lattuga al soffritto, sfumare con il vino bianco e aggiungere il riso. Portare a cottura in riso e servire con scaglie di parmigiano.

Risotto al taleggio

Pulire il taleggio e tagliarlo a tocchetti. Cuocere il riso come nella preparazione base, usando il burro al posto dell'olio. Verso fine cottura, aggiungere il taleggio e mescolare bene finché questo si scioglie.

Si può servire con pezzetti di pera cotta brevemente in padella con poco burro, oppure con noci sgusciate o rucola fresca.

Risotto al radicchio

Pulire il radicchio, privarlo delle foglie dure e sbollentarlo in acqua bollente salata per un minuto. Scolarlo, tagliarlo a filetti e unirlo al soffritto. Cuocere il riso nel solito modo, e mantecare alla fine con parmigiano o un pezzetto di taleggio. Si può anche servire con dello speck fresco o essiccato al forno.

Riso e lenticchie

Scolare una scatola di lenticchie prelesate, sciacquarle e metterle a cuocere insieme al soffritto. Cuocere il riso nel solito modo, aggiungere un rametto di rosmarino e terminare la cottura. Servire con parmigiano e olio a crudo.

Risotto al limone

Spremere due limoni biologici e grattugiare la polpa di uno di essi. Nel frattempo preparare il risotto base, tostarlo con il soffritto e sfumarlo con il vino bianco. Aggiungere metà del succo del limone e quando inizia ad asciugarsi, aggiungere il brodo. Quando il riso è quasi cotto, aggiungere il resto del succo del limone. Servire con la buccia del limone grattugiata e prezzemolo tritato.