



ONDA SU ONDA

PARLIAMO DEL MORBIDO MOVIMENTO CHE DOVREBBE FARE UN RISOTTO CUCINATO A REGOLA D'ARTE, NATURALMENTE... A PREPARALO CREMOSO AL PUNTO GIUSTO CE LO MOSTRA PASSO PASSO AURELIO CARRAFFA, CUCINIERE E DIRETTORE DIDATTICO DELLA SCUOLA MAMÀ MEDITERRANEUM. DUE VARIAZIONI DI STAGIONE SUL GRANDE TEMA DEL RISO: RIGOROSAMENTE CARNAROLI (E DI ALTISSIMA QUALITÀ)!

a cura della redazione; testi di GIULIA MACRÌ; ricette di AURELIO CARRAFFA
foto di ANTONELLA ARAVINI



Il mio riso è differente

Aurelio per la preparazione dei risi nelle sue lezioni si avvale di quelli di una cascina del vercellese, virtuosa nella produzione e nella filosofia imprenditoriale, la Cascina Oschiena, guidata dalla giovanissima Alice Cerutti e dalla sua famiglia. Una cascina pluricentenaria ammodernata nel pieno rispetto delle strutture preesistenti e dei caseggiati antichi per recuperare le coltivazioni di riso sulle proprietà dell'antico Tenimento salvaguardando l'ambiente, la biodiversità e di conseguenza la qualità dei prodotti stessi. La Cascina Oschiena di oggi, tra impiego di sofisticata tecnologia e sistemi naturali (rimboschimento, ripristino del paesaggio rurale antico, ricovero e nidificazione di volatili e animali preziosi per l'equilibrio ecologico e faunistico) produce risi eccelsi per integrità e qualità: dal Superfino Carnaroli al Superfino Carnaroli Integrale; dall'Aromatico Apollo all'Originario Selenio; dal Nero Venere Integrale o Aromatico, al Rosso Erme Integrale o Aromatico, tutti sono coltivati in ambiente a biodiversità protetta. E il gusto ci guadagna...

“È la qualità del riso che fa la differenza”

AURELIO CARRAFFA
Resident chef e Direttore didattico
di MaMà Mediterraneo (Roma)



**Consigli:**

- usare un **riso di alta qualità** è la garanzia per ottenere un ottimo risotto;
- la **tostatura** del riso a secco inibisce il rilascio di amido ed evita che possiate bruciare la cipolla durante la tostatura;
- l'**aggiunta di brodo non salato** evita che aggiungete anche il sale in maniera incontrollata. La salatura a fine mantecatura garantisce il perfetto equilibrio della sapidità;
- l'uso del burro gelato fa sì che si scioglia più lentamente e contribuisca a una **perfetta mantecatura** del risotto;
- il **risotto va servito al dente** e "all'onda", ovvero deve avere una densità tale che muovendo la casseruola questo formi, appunto, un'onda. Una volta servito, deve stendersi sul fondo del piatto.

Risotto alle erbe aromatiche con limone e pecorino pepato

Ingredienti (per 6 persone)

- 500 g di riso Carnaroli o Arborio
- 2 l di brodo vegetale non salato; 1 cipolla piccola
- 100 ml di vino bianco secco
- 1 ciuffo di erbe aromatiche (maggiorana, prezzemolo, basilico, timo, erba cipollina, rughetta e finocchietto selvatico)
- 3 cucchiaini di pistacchi già sgusciati
- 1 cucchiaino di petali di rosa essiccati; 1 limone
- 90 g di burro; 150 g di pecorino pepato stagionato
- olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Tritate separatamente le erbe aromatiche (foto A) e tenetele da parte (foto B). Tostate i pistacchi in padella e poi tritate anche questi al coltello (foto C). Sbucciate la cipolla, affettatela e fatela rosolare leggermente in una padella con un velo di olio extravergine di oliva. Fate tostare il riso a secco in una casseruola (foto D) e quando, toccandolo, vi renderete conto che è ben caldo, aggiungete la cipolla rosolata.
2. Bagnate con il vino (foto E) e lasciate sfumare, quindi coprite il riso con il brodo caldo e portate a cottura, aggiungendo un mestolo di brodo man mano che viene assorbito.
3. Quando il riso sarà cotto al dente, spegnete la fiamma e aggiungete le erbe aromatiche tritate (foto F) e i petali di rosa (foto G). Mantecate con il burro freddissimo (foto H), la scorza di limone grattugiata e il formaggio grattugiato (foto I). Aggiustate di sale, coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Distribuite il risotto nei piatti individuali, decorate con i pistacchi e servite.





Risotto alla zucca con funghi porcini

Ingredienti (per 6 persone)

400 g di riso Carnaroli
400 g di zucca mantovana
350 g di porcini
2 cipolle piccole
90 g di burro
100 ml di vino bianco secco
2 l di brodo vegetale non salato

1 spicchio di aglio
2 foglie di alloro
1 mazzetto di erbe (prezzemolo, timo e maggiorana)
80 g di parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Consiglio:

• Se decidete di usare dei **porcini secchi** al posto di quelli freschi è fondamentale reidratarli molto bene cambiando frequentemente l'acqua di ammollo. Dopo l'ultimo lavaggio, l'acqua dovrà rimanere chiara e non dovrà essere assolutamente usata per cuocere il risotto. Strizzate bene i funghi prima di farli rosolare in padella.



Preparazione

1. Eliminate la scorza della zucca e tagliate la polpa prima a fette (foto A) e poi a dadini (foto B). Tritate finemente 1 cipolla e fatela rosolare in una casseruola con un velo di olio (foto C); aggiungete la zucca e fate cuocere per circa 30 minuti versando poco brodo per volta (foto D). Una volta cotta, schiacciate la zucca con una forchetta (foto E) e aggiustate di sale.

2. Mondate i funghi ed eliminate l'eventuale residuo di terriccio (foto F); aiutandovi con un foglio di carta assorbente da cucina inumidito, pulite perfettamente i gambi e le cappelle. Affettateli finemente (foto G) o, se preferite, tagliateli a dadi non troppo piccoli.

3. Tritate finemente la cipolla rimanente e fatela rosolare in un'ampia padella con un velo di olio; quando sarà leggermente dorata, trasferitela in una ciotola e tenetela da parte. Fate rosolare nella stessa padella lo spicchio di aglio, appena schiacciato, con le foglie di alloro e qualche rametto di timo; eliminate tutti gli odori, aggiungete i funghi e fateli saltare per 4-5 minuti a fuoco medio, aggiungendo poco brodo se necessario (foto H). A fine cottura, aggiustate di sale.

4. Fate tostare il riso a secco in una casseruola. Quando, toccandolo, vi renderete conto che è ben caldo, aggiungete la cipolla rosolata e sfumate con il vino bianco (foto I); coprite con il brodo e portate a cottura il riso (ci vorranno circa 12 minuti), bagnando con un mestolo di brodo alla volta man mano che viene assorbito. A metà cottura, aggiungete la zucca (foto L) e i funghi (foto M) e salate leggermente.

5. Quando il riso sarà cotto al dente, spegnete la fiamma e mantecate con il burro freddissimo, il parmigiano grattugiato e le erbe aromatiche, tritate finemente (foto N). Aggiustate di sale e di pepe, coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Distribuite il risotto nei piatti individuali, guarnite con timo e maggiorana, tritati finemente, e servite.