



Ciliesotto

L'addio perfetto all'estate

Ingredienti

210 gr di riso carnaroli

300 gr di ciliegie nere

1 scalogno

1 bicchiere di vino

2 noci di burro

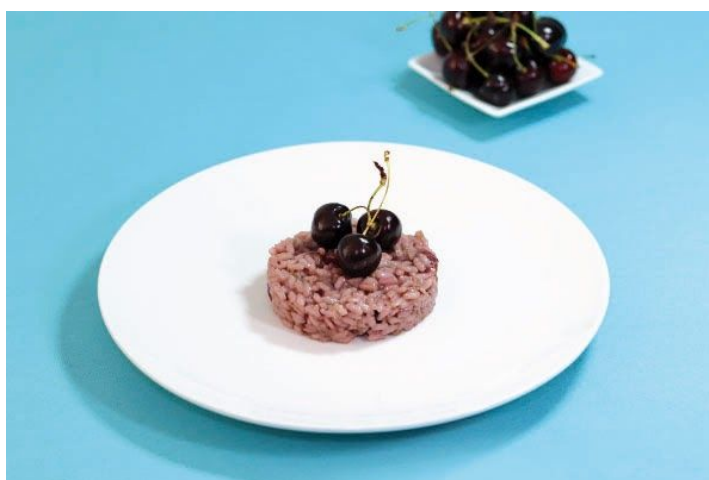
100 gr di robiola

400 ml di brodo vegetale

Sale

Olio

Pepe





Preparazione

Iniziate preparando il brodo: lavate e tagliate grossolanamente una carota, una cipolla, e un paio di coste di sedano. In una pentola versate 400 ml di acqua, inseriteci le verdure tagliate e lasciate sobbollire.

Nel frattempo, lavate le ciliegie. Dopo averle lavate, denocciolatele e dividetene in due parti. Una prima parte dovrete frullarla per renderla una crema, per la seconda basterà tagliarle a metà e lasciarle da parte. Vi serviranno più tardi.

Preparati i vostri ingredienti, procedete con il riso.

Tagliate finemente lo scalogno e inseritelo in una pentola con dell'olio. Fate rosolare e aggiungete il riso. Il riso dovrete tostarlo, il che significa che dovrete preparare le pareti del chicco alla cottura. L'operazione sarà terminata quando non riuscirete più a prendere il riso in mano per via della sua alta temperatura. Dovete scottarvi un pochino le mani, come i veri chef!

A questo punto sfumate con il vino. Del vino bianco secco andrà più che bene, ma se avete del liquore alle ciliegie, magari di Maenza, o del vino rosso dal sentore di ciliegia e non troppo acido, sarà ancora meglio.

Lasciate evaporare l'alcool, coprite ora col il brodo caldo e salate.

Aggiungete a questo punto le ciliegie frullate, coprite con dell'altro brodo se necessario, e continuate in questo modo fino a fine cottura. Qualche minuto prima di terminare la cottura, aggiungete le ciliegie tagliate a metà, mescolate bene e finite di cuocere il vostro risotto.

Una volta pronto il riso, che a me piace al dente, spegnete il fuoco, aggiungete due noci di burro freddo, il pepe e metà della robiola. Coprite con il coperchio e lasciate chiuso per qualche istante. Scoperchiate il risotto, mescolate bene a creare la famigerata "onda" e servite.

Una volta impiattato, disponete qualche quenelle di robiola sopra per concludere. A questo punto, non mi resta che augurarvi buon appetito!

