



Risotto Zenzero, Spinaci E Frutta Secca

Un semplice risotto può salvarti la cena, e darti una marcia in più!

Ingredienti

300 gr di riso carnaroli (no parboiled)

230 gr di spinaci

2 radici di zenzero

½ cipolla

Brodo vegetale

Burro

Parmigiano

Vino bianco

Olio

Sale

Frutta secca





Preparazione

Sbucciate con cura lo zenzero, con un coltello o un pelapatate. Servitevi di una grattugia con lame affilate e quando raschiate lo zenzero sulla grattugia fate attenzione a non perdere il succo perché lo utilizzerete.

Terminata questa procedura, mettete lo zenzero a parte.

Tritate un pezzetto di cipolla e fatela soffriggere nell'olio in una pentola. Quando la cipolla inizia a dorarsi, versate il riso e lasciatelo tostare per circa 3 minuti. A questo punto sfumate con circa mezzo bicchiere di vino bianco, e quando non sentirete più l'odore dell'alcol coprite il riso con il brodo vegetale caldo. Quando il brodo inizia ad asciugarsi, inserite gli spinaci, lo zenzero (quello grattugiato e il succo) e il sale. Io ho usato degli spinaci congelati, perché a casa avevo quelli, ma se li usate freschi è ancora meglio.

A questo punto, aggiungete il brodo a coprire e lasciate cuocere.

Continuate con questa operazione fino a quando il riso non sarà arrivato quasi a cottura e avrà bisogno solo di un altro paio di minuti.

A fine cottura, tirate fuori dal frigo il burro e il parmigiano, spegnete il fuoco e versate nel riso così preparato, una o due noci di burro e una manciata abbondante di parmigiano.

Ora, dovrete far fare al riso la cosiddetta "onda", vale a dire che dovrete mantecarlo fino a quando sbattendolo contro le pareti della pentola non



tornerà indietro come un'onda. Con questo metodo capirete che il vostro risotto è pronto.

Mettete nel piatto e decorate con granella di frutta secca a vostro piacimento. Per la mia ricetta ho usato nocciole, mandorle e noci.

Nota

Per quanto riguarda il brodo il mio consiglio è quello di prepararlo almeno un paio di ore prima che iniziate a organizzarvi per il risotto, seguendo il classico procedimento di sedano, carote e cipolla.

Se per varie ragioni, però, non avete il tempo necessario per preparare il brodo come si deve, e desiderate proporre questa deliziosa ricetta, utilizzate dell'acqua calda non salata. Certamente il gusto è un po' diverso ma sarete consapevoli del motivo.