

ORSO MAX PRESENTA



ORSO Ricetta

Risotto dell'orso

Gli orsi amano il riso perché mette di buon umore e poi non è forse vero che riso è l'anagramma di orsi.



ORSO Risotto

Ingredienti per 4 porzioni

- Riso 350 grammi circa (Preferite il Carnaroli italiano)
- Brodo circa 0,8 litri
- 1 pomodoro
- 1 zucchini
- 1 po' di prezzemolo
- 1 cipolla piccola
- Olio d'oliva
- Grana Padano



Ma per preparare il risotto non ci vuole il burro ? Si, ma allora andate a guardarvi la ricetta sui libri di cucina invece di seguire l'orso... metteteci pure mezzo chilo di burro che diventa bello saporito ma poi non lamentatevi delle calorie...





ORSO Risotto



Tagliate la cipolla a fettine sottili e fatela appassire 10 minuti nella padella antiaderente con un goccio di brodo e un filo d'olio, aggiungete brodo se necessario, intanto togliete la buccia ed i semi al pomodoro quindi tagliatelo a pezzetti sottili stessa cosa per le carote e la zucchini e aggiungeteli alla cipolla e fate appassire il tutto altri cinque minuti.

Per togliere la buccia al pomodoro s'immerge 1 minuto in acqua bollente e poi sotto l'acqua fredda. Le carote vanno prima pelate con un coltello oppure con il pelapatate (non importa se si chiama pelapatate si può usare anche per le carote e le melanzane), la zucchini invece non va pelata. Per affettare sottili le verdure (alla Julienne) si può usare il coltello ma anche una di quelle di grattugie rettangolari multi uso.





ORSO Risotto



Aggiungete il riso e brodo girando ogni tanto, abbondate pure con il brodo e lasciate cucinare, non serve stare lì a girare in continuazione, la pentola antiaderente è una bella invenzione, però il fuoco va tenuto basso, ogni due minuti un giro e se serve un po' di brodo. . Controllate se serve sale perché dipende da quanto salato è il brodo.

Intanto grattugiate il formaggio grana e se ne ricavate delle croste potete pulirle grattandole con il coltello e metterle a cucinare nel risotto.





ORSO Risotto



Quando sono passati poco meno di 20 minuti fate asciugare il brodo e assaggiate se il riso è cotto quindi potete aggiungere il prezzemolo tritato e o continuare la cottura per qualche altro minuto. Spegnete il fuoco e aggiungete, un cucchiaino d'olio, il formaggio grana e mescolate con energia (questa fase è la mantecatura del risotto). Lasciate riposare qualche minuto e servite.





ORSO Risotto



Il risotto è un piatto prelibato che fa fare sempre bella figura, la base è sempre la stessa, potete cambiare il contenuto, altre verdure o ad esempio funghi oppure salsiccia, o ancora neutro con aggiunta di formaggi alla fine, si può colorarlo all'ultimo istante con lo zafferano. Se potete preparate voi il brodo che si può anche congelare. Sperimentate risotti alternativi con quello che vi suggerisce la fantasia.

