

Risottino verza, salsiccia e noci...per salutare l'inverno...?!

Vi piace il mio **risottino alla verza, salsiccia e noci**?!
..sono davvero felice che arrivi la primavera...non ne potevo
davvero più di quelle tristi giornate grigie e cupe che hanno
caratterizzato questo lunghiiiiissimo (a mio avviso) inverno...

...però...però...

...direte voi..."che pizza sei...non ti va bene niente..."
però...mi spiace solo pensare che per certe bontà, dovrò
aspettare sino al prossimo anno per poterle ri-gustare...una di
queste è la mia amatissima verza, che, devo dire, piace
davvero a tutti in casa, anche alla mia pargola che porta
avanti la sua personale guerra alla verdura (da qualche giorno
ha scoperto quanto sono buone le carote crude...e ne sgranocchia
a volontà...mah!)



Avevo visto una ricetta simile su un bellissimo libro Bimby che mi sono regalata per Natale "verdure e delizie di stagione"...ebbene si, spesso mi faccio questi autoregali, eheheheh...di cui poi beneficia tutta la famiglia però!!! Mi è piaciuta al volo...l'ho un pò (tanto!!) modificata ed eccola qua...inizio con la ricetta Bimby, poi la trascriverò anche alla maniera tradizionale.

Ingredienti:
per 4 persone

40 gr. cipolla bianca
30 gr olio d'oliva
200 gr.salsiccia
100 gr vino bianco secco
900 gr brodo vegetale bollente
150 gr di verza verde, tagliata a listarelle senza la costa
interna
1 pizzico di sale e pepe

320 gr riso carnaroli
30 gr parmigiano grattugiato
una decina di gherigli di noce spezzettati grossolanamente

Preparazione:
ricetta Bimby

Tritare la cipolla 5 sec.vel.7

In una pentola con acqua bollente salata, immergere per qualche minuto le listarelle di verza, sbollentarle per bene, scolare, strizzare e tenere da parte.

Aggiungere nel boccale con la cipolla tritata, l'olio e la salsiccia sbriciolata; insaporire 7 min.100° antiorario vel. soft.

Sfumare col vino senza misurino: 2 minuti temp.varoma antiorario vel.soft.

Versare 200 gr.brodo caldo e la verza, sale e pepe cuocere senza misurino 5 min.100° antiorario vel.soft.

Aggiungere il riso e il restante brodo caldo, cuocere sempre 100° antiorario vel.1 per 14-15 minuti.

Versare in una risottiera, aggiungere il parmigiano e una parte dei gherigli di noce spezzettati (la rimanente parte serve per decorare il piatto!!), mescolare ben bene e servire subito ben caldo!

Versione senza Bimby:

Tritare la cipolla e farla rosolare in un capace casseruola con l'olio per qualche minuto; nel frattempo in un'altra pentola con dell'acqua bollente salata, sbollentare per qualche minuto la verza a striscioline, scolarla, strizzarla e lasciarla da parte.

Aggiungere nella casseruola con la cipolla la salsiccia sbriciolata e rosolare per un 5-7 minuti...sfumare col vino a fiamma vivace, sino all'evaporazione dell'alcool, poi aggiungere la verza con qualche mestolino di brodo caldo, salare e pepare, e continuare la cottura per circa 7-8 minuti. Aggiungere il riso aggiungendo pian piano il restante brodo caldo e continuare la cottura sempre mescolando...

Travasare in una terrina o piatto da portata, aggiungere il parmigiano e i gherigli di noce (non tutti, tenerne un pò per

la decorazione finale del piatto), mescolare ben bene e servire bello caldo!



Che ne dite...non vi è venuto un certo languorino...???

A noi è piaciuto moltissimo!

Buona giornata a tutti...che sia positiva e solare, ve lo auguro di cuore!