

Risotto agli spinaci con seppioline al pomodoro



E' risaputo che il risotto mi piace da matti, in tutte le sue versioni.

Così non ho potuto che esultare, quando nel numero di marzo di Sale e Pepe ho visto che c'era un intero articolo tutto dedicato a lui!

Cito le parole riportate dalla rivista...

" Italianissimo e geniale come la pizza e la pasta, è famoso in tutto il mondo. Nasce giallo e milanese per aprirsi a tutti gli incontri e a tutti i sapori."

Niente di più vero!

Mi piace sperimentare nuovi accostamenti (gli unici che temo ancora un pochetto sono quelli con la frutta...ma pian piano mi sto ricredendo!), e devo dire che ogni volta rimango piacevolmente colpita e mi dico: "questo è il miglior risotto che mi sia mai riuscito"...poi ogni volta ci riprovo, sperimento qualcosa di nuovo e mi ritrovo a dire la stessa frase...

E' così, questo piatto mi rimette in pace col mondo.

Il risotto lo trovo anche infinitamente terapeutico...mescolare delicatamente a cadenza ritmata, mentre il profumo e la consistenza degli ingredienti si amalgamano fra loro per dar vita ad un morbido insieme...è pura poesia, per il palato ma anche per l'anima.

Non voglio dire di essere brava a prepararlo...so che ci sono molte teorie sulla preparazione di un risotto perfetto, e sicuramente io sbaglierò qualcosa, magari anche tutto!

Quello che so fare l'ho imparato dalla mia mamma che a sua volta ha imparato dalla nonna, e a questo punto, so che il risultato è una ricetta per me preziosa e speciale, in qualsiasi caso.

Oggi vi voglio presentare questa particolare versione verde, con un tocco di rosso...un risotto che fonde bene diversi sapori e consistenze e che a noi è piaciuto un sacco.

Ingredienti:

per 3 persone

220 gr riso carnaroli

150 gr spinacini freschi e teneri, ben puliti e mondati, poi lavati e asciugati

una decina di seppioline fresche

una quindicina di pomodorini datterini o mini San Marzano

olio extravergine d'oliva per me [Dante 100% italiano](#)

un pezzettino di cipolla bianca
brodo vegetale un litro...io ho utilizzato il comodissimo ed ottimo [Mamma che brodo Knorr alle verdure](#)
vino bianco secco un bicchiere circa
sale e pepe nero macinato al momento
due cucchiaini di parmigiano grattugiato

Preparazione:

In una casseruola con un pochino d'olio extravergine far leggermente stufare la cipolla tritata finissimamente con un cucchiaino d'acqua; deve solo ammorbidirsi bene e non soffriggere; a questo punto unire gli spinacini tagliuzzati al coltello e ridotti a filettini sottili. Rosolare un pò, facendoli appassire e poi versare il riso per la tostatura. Lasciar tostare il riso mescolando per alcuni minuti, poi sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare l'alcool a fiamma vivace, sempre mescolando.

Iniziare ad aggiungere il brodo caldo a mestoli, pian piano, regolare di sale se serve e continuare così la cottura del risotto per circa una quindicina di minuti, mantecandolo alla fine con il parmigiano e poi lasciandolo riposare qualche minuto a fiamma spenta, col coperchio.

Mentre il risotto cuoce, in una larga padella antiaderente mettere un filo d'olio, le seppioline (a cui dovranno essere praticate delle piccole incisioni a croce) e fare saltare il tutto a fiamma vivace per qualche minuto; sfumare con una spruzzatina di vino, salare e pepare a piacere ed aggiungere i pomodorini tagliati a metà e privati dei semi all'interno.

Cuocere a fiamma vivace per una decina di minuti (alle seppioline basta poco, davvero...), nel frattempo impiattare il risotto nei piatti da portata, tenendolo all'onda.

Finire il piatto unendo in cima al risotto, una bella cucchiainata di seppioline al pomodoro e servire tutto caldissimo.



Penstori e pasticci 2013

E con questo risotto davvero speciale, auguro a voi tutti una settimana meravigliosa, ricca di cose belle.....

Un abbraccio, alla prossima

Simona