

**In cucina con il tè: Maggio,
risotti fruttati**

Pensieri e pasticci - 2014



Anche questo mese rieccomi fra voi, insieme a Gabriella dello

[Chà Tea Atelier](#), con una nuova puntata dell'ormai consueto appuntamento: "In cucina con il tè".

Stavolta arrivo a rotta di collo, come sapete sono stata un pò presa e anche non in perfetta salute, però non ho voluto mancare a quella che ormai per me è diventata anche una sfida con me stessa...

Tutti sapete quanto io sia tradizionalista nelle ricette e nei piatti...insieme a Gabriella però, ormai da quasi due anni a questa parte, mi sono messa a sperimentare nuovi sapori, gusti e accostamenti tutti a base di tè; ogni mese quasi mi stupisco di come questa meravigliosa bevanda possa essere davvero perfetta e versatile anche per cucinare!

Questo mese, per esempio, abbiamo voluto nientepopodimeno che...proporvi dei risotti!

Da buona lombarda Doc quale sono, sapete ormai che adoro il risotto in tutte le sue declinazioni, anche se però sempre realizzato in maniera tradizionale.

Questi risottini però, sono non sono per nulla tradizionali: sono preparati con dei tè dolci e aromatici, ed anche con la frutta!

Qualcuno potrà rimanere colpito e incredulo: frutta? E al posto del brodo tè e tisane fruttate, dal gusto dolce?

...Sì, proprio così!

E, credetemi: erano davvero speciali.

Per me è stata una scoperta nuova...non potrei descriverli, vi consiglio solo di provarli...piuttosto insoliti, a partire dai colori assolutamente meravigliosi per poi assaporarli e rimanere estasiati e quasi increduli di fronte a dei sapori così particolari ed originali.



Ora Gabriella vi parlerà dei tè che abbiamo scelto per realizzare questi particolarissimi e favolosi risotti fruttati.

Per realizzare il primo risotto, quello alle ciliegie, abbiamo voluto utilizzare, al posto del brodo, l'infuso Lampone e Ciliegia.

Un infuso di frutta che racchiude in sé il profumo del cestino delle primizie. Al gusto di lampone e ciliegia, contiene fiori di ibisco, uva passa, bacche di sambuco, pezzi di ananas candito (ananas, zucchero), ribes nero e lamponi.

Ideale sia caldo che freddo, è una bevanda deliziosa da offrire ai bambini, molto apprezzata anche per il colore rosso acceso brillante.

3 grammi ogni 150 ml,
acqua a 90-95°,
5 minuti d'infusione.

Per la preparazione a freddo:

lasciare in infusione circa 18 grammi di infuso di frutta in un litro di acqua fredda, riporre in frigorifero per almeno 6 ore, filtrare.

Per il secondo risotto invece, quello alle bacche di Goji, il tè utilizzato è stato il "Giardino dell'eternità".

Un delizioso e fruttato mélange di tè wulong con bacche di goji, pezzi di papaya candita, di pesca, di fichi, fiori di calendula, fiori di fiordaliso.

Il nome di questo tè sottolinea la presenza di un importante ingrediente che compone la miscela, la bacca di goji.

Il goji è un frutto che contiene una grande quantità di potenti antiossidanti, pari a 4000 volte quelli dell'arancia, e per questo viene chiamato frutto della longevità.

Le bacche di goji si raccolgono da un arbusto delle valli himalayane, della Mongolia e del Tibet.

Anche questo tè risulta gradevolissimo preparato freddo.

3 grammi ogni 150 ml,
acqua a 90°,
3 minuti d'infusione.

Per la preparazione a freddo:

lasciare in infusione circa 18 grammi di infuso di frutta in un litro di acqua fredda, riporre in frigorifero per almeno 6 ore, filtrare.

Pensieri e pasticci - 2014



Risotto alle ciliegie e infuso "Lampone e ciliegia"

Ingredienti per 2 persone:

160 g riso Carnaroli

una quindicina di ciliegie ben sode

olio extravergine d'oliva q.b

qualche fogliolina di maggiorana fresca

700 ml circa di infuso lampone e ciliegia, preparato in precedenza con tempi e dosi come da descrizione di Gabriella.

50 ml spumante dolce

un cucchiaino abbondante di panna fresca per mantecare

sale

Preparazione:

In una casseruola antiaderente mettere un filo d'olio e tostare il riso per qualche minuto a fiamma vivace, sfumando poi col vino e lasciando evaporare l'alcool.

Aggiungere le ciliegie ben lavate e denocciolate, alcune lasciate intere, altre divise a metà, mescolando bene.

Iniziare ad aggiungere l'infuso di lampone e ciliegia preparato in precedenza, filtrato e lasciato intiepidire, poco alla volta sempre mescolando e aggiungere sale a piacere.

Cuocere il riso per circa una quindicina di minuti, aggiungere poi le foglioline di maggiorana tritate finemente, mescolare ancora per qualche minuto, controllare se giusto di sale (nell'eventualità aggiungerne q.b) e spegnere la fiamma.

Mantecare a fornello spento con la panna, mescolare bene, mettere il coperchio e lasciar riposare per qualche minuto.

Servire caldissimo, accompagnato con del tè o, come abbiamo fatto noi, con dell'infuso lampone e ciliegia ben fresco.

Pensieri e pasticci - 2014





Risotto alle bacche di Goji e tè Giardino dell'eternità

Ingredienti per due persone:

160 g riso Carnaroli

2 cucchiaini pieni di Bacche di Goji

olio extravergine d'oliva q.b

sale

50 ml spumante dolce

700 ml circa di tè Giardino dell'eternità, preparato con tempi e dosi come da descrizione di Gabriella

Un cucchiaino raso di panna fresca per mantecare

Preparazione:

In una casseruola antiaderente mettere un filo d'olio e tostare il riso per qualche minuto a fiamma vivace, sfumando poi col vino e lasciando evaporare l'alcool.

Aggiungere le bacche di Goji, amalgamare bene ed iniziare ad aggiungere pian piano il tè, sempre mescolando, un mestolino alla volta per circa una quindicina di minuti, regolando di sale a piacere.

Una volta cotto il riso, spegnere la fiamma, unire la panna e mantecare bene. Mettere il coperchio e far riposare per qualche minuto il risotto prima di servirlo, ben caldo.

Ottimo se accompagnato con tè Giardino dell'eternità ben fresco.



Allora...che ne dite?!

Siete rimasti anche voi colpiti dai colori meravigliosi di questi originalissimi risotti?!

Io, se fossi in voi li proverei...sono davvero molto belli e scenografici, oltre che buonissimi...preparateli per amici e conoscenti, li stupirete con qualcosa di veramente particolare!

Se volete acquistare i tè che io ho utilizzato per questi due primi favolosi, sappiate che sul sito [di Chà Tea Atelier](#) è possibile acquistare on line...e se siete di Milano o dintorni, quale migliore occasione per andare a fare un giro in via Marco D'Oggiono? Gabriella vi aspetta con le sue miscele ed i suoi sempre ottimi consigli!

E per qualsiasi altra domanda...io son sempre qua!

Buon lunedì, alla prossima

Simona