

Risotto ai porri e limone, profumato al rosmarino



Sulla mia tavola porcellane, bicchieri e posate [Wald Domus Vivendi](#)

Ogni tanto la sera, quando mi metto ai fornelli, per sentirmi meno sola in cucina, accendo la tv.

Non sono una grande appassionata di televisione...ho Sky e mi piace seguire qualche trasmissione del gambero Rosso o Alice tv, qualche volta guardo Real Time, mi piacciono le trasmissioni di Dove Tv dove mostrano case meravigliose dislocate in varie e paradisiache località nel mondo...seguo il tg...amo guardare qualche film bello ogni tanto, e per nulla al mondo potrei perdermi Grey's Anatomy!

Ho scoperto però che su Real Time, verso l'ora di cena, la Parodi conduce una trasmissione veloce veloce di cucina, chiamata "Molto Bene".

Solitamente traffico fra pentole e fornelli, e la seguo in maniera molto superficiale...più che guardare ascolto, ecco!

Però, qualche sera fa, mi sono proprio soffermata ad ascoltare e vedere, perchè veniva presentato un risottino all'apparenza delizioso, con porri, limone e rosmarino.

La ricetta mi ha subito attratta...io coi porri, cipolle ed affini ho sempre qualche problemino...faccio un pò fatica a digerirli, e così spesso li evito, anche se mi piacciono e non poco!

L'idea di metterci il limone però, mi ha incuriosita...sicuramente, mi son detta, rimarrà più digeribile...perchè non segnarmi la ricetta e provarlo?!
Detto fatto...

E voi sapete quanto mi piacciono i risotti...sono uno dei miei piatti preferiti in assoluto!



Pensieri e pasticci - 2014

L'ho preparato qualche giorno dopo, complici dei bellissimi

porri freschi trovati al mercato del mio paesello.

Beh, che dire?!...ci è piaciuto un sacco!

Quel sofisticato di mio marito ha storto un pò il naso, perchè a differenza mia e di mia figlia, non ama molto il limone nelle pietanze...e in realtà si sente in maniera piuttosto netta, ma vi garantisco che è davvero molto particolare!

Provatelo e mi saprete dire...



Penelope's pastiche - 2014

Ingredienti:

Riporto le dosi per quattro persone prese dalla ricetta di Benedetta Parodi.

Io ho apportato qualche piccolissima modifica, che specificherò in fase di descrizione della ricetta.

300 g riso Carnaroli, per me dell'[Azienda Zangirolami](#)

2 porri

1 spicchio d'aglio **(che io non ho messo)**

brodo vegetale q.b, circa un litro abbondante

Un bel rametto di rosmarino fresco

Mezzo bicchiere di vino bianco secco **(La Parodi ne mette uno intero)**

La scorza di mezzo limone bio e il succo sempre di mezzo limone **(La Parodi mette solo la scorza di un limone intero, senza succo)**

30 g parmigiano grattugiato **(la Parodi ne mette 50 g)**

Tre cucchiaini di panna fresca **(la Parodi ne mette 50 ml)**

olio evo

sale q.b

Preparazione:

Affettare i porri e stufarli in padella con olio, aglio (se volete metterlo) e un paio di cucchiaini di acqua.

Aggiungere il riso e farlo tostare, unire il sale a piacere e sfumare col vino, alzando un pò la fiamma per far evaporare l'alcool.

Aggiungere il succo di limone e il brodo vegetale, pian piano di volta in volta, cuocendo il risotto e sempre mescolando con un cucchiaino di legno.

Tritare il rosmarino al coltello o con la mezzaluna, ed aggiungerlo a qualche minuto dalla fine, insieme alla scorza del limone finemente grattugiata.

A fuoco spento mantecare col parmigiano e la panna.

Servire caldissimo.



...bello, vero?

Molto delicato e profumatissimo....

Ho inoltre scoperto, provando poi e sperimentando per conto mio, che riesco a digerire meglio i porri, se prima di cuocerli li sbollento tagliati a rondelle, per qualche minuto in acqua bollente.

Quindi...largo a qualche altra ricettina sfiziosa!

E poi volevo comunicarvi un'altra bella notizia...oggi sono [qui](#)...Tribù Golosa mi ha fatto una bella intervista, se vi va di sapere un pò di me...leggetemi!

Ora vi lascio, oggi è venerdì e il fine settimana è alle porte...sperando nel bel tempo, avrei un pò di cosette da fare, magari anche in giardino.

A presto, passate un sereno week end!

Simona