
Risotto alla crema di sedano

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il sedano si impiega in moltissimi piatti. Basta pensare al classico soffritto, al brodo, al sugo di pomodoro. Insomma non c'è ricetta dove il sedano non potrebbe, a giusto titolo, trovare un posto d'onore. Consiglio di provarlo, ad esempio, come antipasto, riempiendo le coste con del formaggio molle: ideale è il gorgonzola. In insalata con rondelle di sedano, scaglie di parmigiano e gherigli di noce, condita con un'emulsione di olio, succo di limone, sale e pepe nero macinato al momento. Da assaporare è anche la ricetta proposta che potreste realizzare anche con della pasta al posto del riso.

Ingredienti per 4 persone:

320 grammi di riso Carnaroli, 1 cipolla, 300 grammi di sedano, 70 grammi di gherigli di noci, ½ spicchio di aglio, 90 grammi di parmigiano reggiano, brodo vegetale, olio extravergine d'oliva, 1 noce di burro, peperoncino, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

In un tegame con 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva far appassire una cipolla tagliata finemente. Mondare e lavare con cura il sedano eliminando i filamenti. Separare le coste dalle foglie. Tritare le foglie di sedano e tagliare le coste a rondelle molto sottili e mettere tutto nel tegame con la cipolla. Versare mezzo bicchiere di vino bianco secco e alzare la fiamma. Quando l'alcol sarà evaporato abbassare nuovamente il fuoco, unire il peperoncino e regolare di sale e di pepe. Aggiungere il riso e farlo tostare, quindi procedere alla cottura versando di volta in volta del brodo caldo.

A cottura ultimata aggiungere 60 grammi di parmigiano e i 2/3 delle noci precedentemente tritate con mezzo spicchio di aglio e il prezzemolo tritato. Spegner la fiamma e far riposare per 30 secondi.

Presentazione

Servire con una spolverata di noci, e con scaglie di parmigiano. Terminare con un giro di olio extravergine d'oliva e servire.

Cristina Orlandi