

Il risotto, per essere fatto bene, richiede tempo per la preparazione, di conseguenza ho cucinato questo piatto una domenica per un bel pranzo in famiglia, approfittando di un avanzo di polpo già bollito.

Per fare un buon risotto abbiamo assolutamente bisogno di un liquido bollente da aggiungere durante la cottura del riso. Visto che questa volta volevo cimentarmi in un abbinamento non ancora sperimentato, ho preparato un brodo di verdure con quello che avevo a disposizione: una carota un pò vecchia, una bella cipolla bionda e tre spicchi di aglio. Di solito taglio le verdure in quattro pezzi. Quando il brodo comincia a bollire forte aggiungo un bel bicchiere di vino bianco e dopo cinque minuti abbasso il fuoco al minimo.

Nel frattempo occorre aver accuratamente pulito i carciofi. Mi raccomando, non bisogna essere troppo tirchi: le foglie più esterne e coriacee vanno buttate! Quando avete finito di pulirli bene, tagliateli a fette molto sottili (uno spessore di circa 4/5 millimetri) ed i gambi a rondelle di circa 1 centimetro. Una volta preparato tutto, consiglio di mantenere i pezzi tagliati in una ciotola capiente con acqua fredda e il succo di mezzo limone, così non scuriscono. Ovviamente prima di utilizzarli occorre scolarli bene.

Personalmente ho preferito dare una veloce saltata in padella ai carciofi, prima di utilizzarli per il risotto. Per questo ho tritato finemente mezza cipolla e due spicchi di aglio, versando in padella con due cucchiaini di olio extra vergine di oliva. Dopo qualche minuto si possono versare i pezzetti di gambi di carciofo, saltandoli per due o tre minuti prima di aggiungere le fette di carciofi. Dopo pochi minuti, direi 5 o 6, bisogna spegnere il fuoco per non far cuocere troppo i carciofi, che devono essere ancora piuttosto croccanti.

Visto che gli invitati sono arrivati e che li intratteniamo con un piccolo antipasto, si può cominciare a preparare il risotto. Ho usato circa 90 grammi a testa di riso carnaroli, secondo me perfetto per il risotto.

Il risotto richiede alcuni passaggi precisi per essere preparato come si deve. Anzitutto la rosolatura: in questo caso un trito di mezza cipolla e due spicchi di aglio con tre cucchiaini abbondanti di olio extra vergine di oliva. Attenzione a non far dorare troppo il fondo perchè durante la fase seguente rischia di bruciare, rovinando tutto.

Il secondo momento è la tostatura: si versa la quantità di riso desiderata senza alcun liquido, per permettere che si tosti, girandolo spesso con il mestolo.

Ora è il momento giusto per iniziare la cottura, aggiungendo il liquido bollente. Non è sufficiente che il liquido che aggiungiamo sia caldo, ma deve proprio bollire! Per questa domenica ho usato il brodo descritto prima, aggiungendolo costantemente. Il riso non deve essere mescolato in continuazione, ma solo brevemente dopo aver aggiunto il liquido bollente. Occorre assaggiare spesso uno o due chicchi per verificare il grado di cottura e di sapidità. Bisogna infatti ricordarsi di salare il riso, poichè il brodo non va assolutamente condito. Poco dopo metà cottura, aggiungo i carciofi spadellati in precedenza.

Arriviamo ad un certo momento in cui il riso ha una consistenza ottimale che ci indica il grado di cottura desiderato. Suggesto di concludere la cottura almeno un minuto prima dell'ottimale, perchè il riso ancora caldo continuerà a cuocersi anche nel momento successivo.

La mantecatura è quindi la fase finale, da svolgersi a fuoco spento. Per mantecare si usa un grasso, nel mio caso una noce abbondante di burro, e se serve un pò di parmigiano reggiano ben stagionato. Occorre essere attenti al gusto perchè il parmigiano aggiunge al tutto un pò di sapidità, quindi dobbiamo essere accorti nell'uso del sale durante la cottura. In questa fase dobbiamo mescolare molto bene il risotto per renderlo cremoso e setoso grazie all'azione dell'amido. Se ci siamo distratti e sembra troppo asciutto (bisogna tenere presente che continuerà ancora per qualche minuto ad asciugarsi), possiamo aggiungere anche in questo momento uno o due cucchiariate di brodo bollente, rimescolando con cura.

Durante la cottura del risotto bisogna dedicarsi ad un'operazione semplice: scottare il polpo. Per farlo basta ungere con un filo d'olio extra vergine di oliva una padella antiaderente, portarla bene in temperatura e posarvi i pezzi di polpo. Con l'aiuto di una pinza vanno girati da ogni lato affinchè siano dorati al punto giusto.

Sempre con la pinza, posizioniamo sul risotto con i carciofi già messo nel piatto, alcuni pezzi di polpo scottato.

Et voilà, piatto finito, per la gioia di tutti.



Costi (a persona):

Riso carnaroli = 0,29 Euro;

Carciofi = 1,00 Euro;

Cipolle = 0,08 Euro;

Risotto con carciofi e polpo scottato

Aglio = 0,18 Euro;

Parmigiano Reggiano = 0,20 Euro;

Olio extra vergine di oliva = 0,10 Euro;

Polpo = 0,70 Euro;

Burro = 0,20 Euro.

TOTALE = 2,75 Euro.