



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000610

Registrata in data 20 Giu 2016 alle ore 12:04

da ANTONIO SORRENTINO

Tortino di riso di venere allo zafferano in guazzetto di frutti di mare

Giallo Zafferano

È splendido come uno zaffiro, per questo motivo si chiama zafferano. È la spezia più costosa al mondo e in Italia le sue coltivazioni tradizionali raggiungono l'eccellenza. Si concentrano soprattutto in Umbria, Abruzzo, Marche, Toscana e Sardegna, regioni che vantano una produzione di alta qualità e certificazioni di qualità riconosciute in tutto il mondo. Si raccomanda di conservare lo zafferano purissimo in stimmi in luogo fresco, buio ed asciutto. La dose da utilizzare è di norma 6-7 pistilli a persona.

Per utilizzare i pistilli di zafferano bisogna farli "rinvenire" per qualche minuto in un brodo caldo o nell'acqua di cottura che prevede la ricetta. Non devono essere inseriti all'inizio della ricetta, perché non devono cuocere, ma solo alla fine e così sprigionano il loro tipico aroma molto simile al miele. Per una resa ottimale lasciare ammorbidire gli stimmi in poca acqua ben calda per almeno 20 minuti, schiacciandoli con un cucchiaino finché l'acqua non diventa color giallo scuro. Prima di farli rinvenire, si possono sbriciolare gli stimmi premendoli con le dita per avere una colorazione più intensa.

Nero venere

Originario della Cina dove fino all'Ottocento veniva coltivato solo per l'Imperatore e la sua corte, il riso Venere è coltivato anche in Italia, nella Pianura Padana. Il suo nome, dedicato alla Dea dell'Amore, deriva dal fatto che nell'antica Cina veniva considerato altamente afrodisiaco.

Il riso Venere è un riso integrale dal colore viola scuro quasi nero con un gusto particolarissimo e un profumo di pane appena sfornato.

La colorazione è naturale perché il pericarpo, la pellicola più esterna, ha il colore dell'ebano. Aromatico dal profumo intenso, ricco di fibre, fosforo e minerali, cuoce in 40 minuti circa.

Si mantiene croccante anche da cotto, si può servire bollito come contorno per carni bianche e pesce o preparare a risotto.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Riso di Venere 400 g
Cozze 400g
Vongole veraci 300g
Calamari 300 g
Seppie 300 g
Pistilli di zafferano
Prezzemolo tritato q.b.
1/2 bicchiere di vino secco
n. 6-7 pomodorini datterini
2 lt brodo di pesce leggero
n. 2 spicchi di aglio
1/2 scalogno tritato
olio extra vergine q.b.

Preparazione

In una casseruola scaldare 20 g di olio extravergine di oliva, rosolare lo scalogno, aggiungere il riso e tostarlo a fiamma moderata per un paio di minuti mescolando delicatamente con una paletta di legno e quando il riso è tostato (toccandolo con il dorso della mano deve risultare ben caldo) versare tutto in una volta il brodo bollente, coprire il tegame e metterlo

nel forno preriscaldato a 180 ° quindi lasciar cuocere per 40 minuti.

Quando è cotto toglierlo dal forno e sgranarlo in una teglia più grande per farlo raffreddare.

Ora preparare i frutti di mare.

Mettere a spurgare le vongole in acqua e sale e pulire le cozze: lavarle bene e pulirle con una retina di alluminio, ricordando di togliere il bisso e di scartare e buttare le cozze aperte, sciacquare il tutto.

In un padellino fare riscaldare 20 g di olio e fare rosolare uno spicchio di aglio, poi mettere le cozze e le vongole e chiudere col coperchio così il vapore le farà aprire. Una volta aperte spegnere il fuoco , farle raffreddare e sgusciarle, tenendole da parte nella loro acqua di cottura.

Preparare i calamari e le seppie pulendoli e tagliandoli a pezzetti abbastanza piccoli, in un' altra padella fate riscaldare 100 g di olio e fate rosolare uno spicchio di aglio, poi aggiungete i molluschi tagliati, girate con un cucchiaio ed aggiungete un po' di vino bianco che lascerete sfumare, poi aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi. Dopo qualche minuto aggiungete tutti gli altri frutti di mare e il loro liquido di cottura. Infine aggiustare di sale e pepe e portate a termine la cottura.

In un' altra padella riscaldare il riso aggiungendo i pistilli di zafferano rinvenuti in un po' di brodo e cuocere per 1 minuto.

Aggiungere un quarto della salsa pescatora preparata. Lasciar restringere, infine aggiustare di sale e pepe.

Porre un coppapasta (stampino) in un piatto fondo bianco e riempirlo con il riso, premere per compattare, aspettare qualche secondo e contornarlo con la salsa alla pescatora rimasta ben calda, eventualmente diluita con un po' di brodo di pesce.

Sfilare l' anello, guarnire con il prezzemolo e servire.

Vino consigliato

"Oì Nì" Fiano IGP Campania

Fiano atipico di vendemmia tardiva, particolarmente fruttato e floreale, molto intenso con sentori di frutta gialla. Tenuta Scuotto