

Il risotto ai fegatini di Pollo di Carla

Pubblicato: Mercoledì 14 Dicembre 2011



Non ho un motivo particolare che

mi ha spinto ad inviare questa ricetta.

Sarà un Natale, quello di quest'anno, dove tutti noi siamo chiamati a riscoprire il vero valore delle cose: le piccole cose troppo spesso passate inosservate. Questa è una ricetta "povera" ma lo spunto viene proprio dal clima che si è generato in questi ultimi tempi, dove lo "stabile" è diventato "precario", dove il tempo è scandito dall'incertezza e credo fermamente che ognuno di noi sia adesso tenuto a riscoprire la "semplicità" troppo spesso barattata con il consumismo. In giornate dove il cibo migliore terrà banco, proviamo il piacere di un pasto umile per scoprire il vero valore della parola "Natale". E una ricetta semplice semplice credo possa servire anche a questo.

RISOTTO CON I FEGATINI DI POLLO

dosi per 4/6 persone

tempo di cottura: 1 ora

Ingredienti

- gr. 400 di riso
- gr. 200 di fegatini di pollo
- gr. 100 di burro
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- una tazza di brodo
- gr. 100 di parmigiano grattugiato
- 1 foglia di alloro
- 8 pomodori pelati
- pepe, sale, olio extra v. q.b.

Preparazione

In un tegame mettere metà burro, metà cipolla tritata e, quando è imbiondita, unire i fegatini tagliati a pezzetti, l'alloro e far rosolare. Versare mezzo bicchiere di vino bianco e, quando è evaporato,

proseguire la cottura, aggiungendo i pomodori pelati spezzettati.

Regolare di sale, insaporire con il pepe e cuocere per dieci minuti circa.

Tritare finemente la restante cipolla, farla appassire nel burro, aggiungere il riso, tostarlo, versare il rimanente vino e, quando è evaporato, continuare la cottura aggiungendo ogni tanto brodo caldo.

Mettere il risotto nel piatto di portata, condirlo con la salsa ai fegatini, il parmigiano e servirlo.

Tutte le vostre ricette di Natale

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it