

RISO CALVADOS ERBE AROMATICHE E BURRO SALATO

3 pugni di riso rosa marchetti semilavorato biodinamico
3 cucchiaini di calvados
una cipolla bianca fresca piccola
osmarino fresco
stimmi di zafferano di turri
menta, prezzemolo, salvia, erba cipollina, fiori di rosmarino
burro 1889 salato della Fattorie Fiandino

Ho messo in un sacchettino da tè vuoto gli aghi di rosmarino ed ho fatto un decotto con un litro circa di acqua, ho lasciato sobbollire lasciando sempre dentro la bustina e nel frattempo ho tostato il riso in una pentola di ghisa fino a quando non comincia a colorire leggermente, poi ho aggiunto il calvados, lasciato sfumare e poi a poco a poco ho aggiunto l'acqua di rosmarino come per fare un risotto.

Ho tagliato a quadrettini piccoli la cipolla, l'ho messa in una ciotolina, bagnata con l'acqua bollente di rosmarino dove avevo sciolto lo zafferano pestato nel mortaio e aggiunta al riso, se volete che rimanga consistente fatelo a metà cottura (circa 15 minuti perchè questo riso cuoce in mezz'ora) se volete che si spappoli di più mettetela prima, oppure tritatela.

Ho portato a cottura il riso e alla fine ho aggiunto un trito di erbe aromatiche fresche: due tipi di menta, due tipi di prezzemolo, salvia, erba cipollina, quello che ho nei vasi al momento

Ho spento ed ho aggiunto il burro, in abbondanza perchè il riso è stato cotto senza grassi e senza sale, ho mescolato bene, lasciato riposare un minuto e servito con una spolverata di fiori di rosmarino.

(Ne ho fatta un'altra versione, con asparagi al posto della cipolla e fumetto fatto con le teste di scampi al posto del decotto di rosmarino, aggiungendo le code di scampi cotte al vapore alla fine, sempre col calvados. Buono ma forse troppe cose insieme.)

