RISOTTO ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP E CARCIOFI

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 40 minuti **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 2 porzioni

- 160g di riso balilla integrale
- 1 Arancia Rossa di Sicilia IGP non trattata
- 5 teste di carciofi
- 1/2 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di Curry in polvere
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine d’oliva q.b.

Chef: Sarah Bua

Un risotto fresco e saporito per deliziare il palato.

Difficoltà: **media**
Costo: **basso**
Tempo di preparazione: **40 minuti**
Porzioni: **2 porzioni**

Procedimento

Per iniziare, mettete in un pentolino dell’acqua per circa 3 volte il volume del vostro riso (per esempio 3 tazze d’acqua per una di riso), con un pizzico di sale, e lasciate che raggiunga l’ebollizione.

Intanto, tritate la cipolla e lasciatela soffriggere in un tegame dal fondo spesso con circa 2 cucchiai d’olio.

Tagliate anche 4 carciofi (lasciandone 1 per la decorazione) in pezzi non troppo piccoli per far si che mantengano la consistenza, e aggiungeteli al soffritto lasciandoli insaporire

per circa 2-3 minuti.

A questo punto, aggiungete il vostro riso al soffritto, e dopo averlo girato per circa 1 minuto insieme ai carciofi, aggiungete una prima parte dell'acqua che avevamo messo a bollire precedentemente.

L'effetto dovrebbe essere quello di uno sfrigolio davvero invitante!

Non versate tutta l'acqua subito, unitene solo una metà e lasciate la restante sempre sul fuoco: è importante che l'acqua che andate aggiungendo al risotto sia bollente per non interrompere la cottura del riso.

Prendete poi due grandi scorze d'Arancia Rossa non trattata, aiutandovi magari con un pelapatate per non prendere troppa parte bianca della buccia, e aggiungetela subito al riso che intanto sta già cuocendo nell'acqua bollente insieme ai carciofi.

A questo punto, regolandovi coi tempi di cottura sulla confezione del vostro riso (circa 35-45 min), continuate ad aggiungere acqua man mano che il riso cuoce, senza dimenticarvi di girarlo spesso per non farlo attaccare al tegame!

Per insaporire ancora di più il piatto, vi suggerisco di aggiungere un cucchiaino di curry in polvere, preferibilmente a metà cottura.

Quando all'assaggio il riso vi sembrerà già cotto, non aggiungete più acqua e lasciate che quella in eccesso venga assorbita.

Potrete allora togliere il tegame dal fuoco, e mantecare con un filo d'olio EVO, un pizzico di curry e di pepe nero.

Per la decorazione, ho pensato a teste di carciofo croccanti, tagliate sottili e fritte in olio di semi di girasole.

Provate anche una scorzetta d'Arancia Rossa fritta!

Davvero sorprendente.

Adesso siete pronti per impiattare!

Enjoy da **Sarah Bua**!