

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

Questo piatto non è proprio pasta e non è proprio riso, non è proprio italiano e nemmeno proprio spagnolo. L'ho mangiato per la prima volta, in una versione simile, da Hildegard, una nostra amica che vive nel Sud della Francia. È una ricetta che ispira, invoglia a provare nuovi abbinamenti ed è sempre squisita.

Risini con peperoni

I risini si possono preparare in anticipo, in quattro fasi:

Fase 1: qualche pistillo di zafferano mettere in ammollo in poca acqua calda.

Fase 2: preparare 1 l di brodo Il modo più semplice: sciogliere in 1 l d'acqua due dadi di carne, di pollo o vegetali, a scelta.

Fase 3: 600 g di peperoni rossi e gialli pulire, tagliare a pezzetti di 1,5 cm e stufare in
6 cucchiaini d'olio d'oliva. Insaporire poi con
1 spicchio d'aglio schiacciato,
sale, pepe e peperoncino e aggiungere lo zafferano con la sua acqua; mettere da parte.

Fase 4: 360–400 g di risini unire ai peperoni e scaldare. Mescolare spesso, aggiungendo brodo a poco a poco – proprio come per un risotto. Dopo circa 6 minuti togliere la pentola dal fuoco, senza coprirla: ora la pasta è a metà cottura e attende di essere ultimata.

Per finire: Rimettere la pentola sul fuoco e continuare la cottura dei risini con il brodo, mescolando, e aggiustare di sapore. Non devono assolutamente asciugarsi, perciò aggiungete liquido di continuo: devono risultare piuttosto «all'onda», come un risotto.

Varianti possibili (che ricordano la paella!):

ca. 30–40 g di salsiccia piccante tagliare a dadini e stufare insieme ai peperoni fin dall'inizio, oppure

ca. 300 g di filetti di pesce tagliare a dadini, rosolare a parte e incorporare ai risini proprio alla fine, e/o

600 g di cozze pulire e far aprire a parte in una pentola larga con un po' d'olio d'oliva e aglio; usare il liquido delle cozze come il brodo per cuocere i risini e alla fine decorare il piatto con le cozze.

200 g di pisellini aggiungere per una deliziosa variante vegetariana!



PICCOLA CONFUSIONE LINGUISTICA

Tutti i peperoni, dolci o piccanti, appartengono allo stesso genere. Quelli grandi, usati come verdura, in Germania si chiamano «Paprika», mentre in Svizzera e in Alto Adige, sull'esempio dell'italiano, si chiamano «Peperoni». I piccoli frutti piccanti in Germania si chiamano invece «Peperoni» o «Chili(schoten)», mentre gli svizzeri usano il nome italiano: «Peperoncini».

PASTA O RISO?

I risini sono una pastina a forma di chicco di grano o di riso. Nonostante il nome, però, non sono fatti con farina di riso, ma con semola di grano duro.