

RISO INTEGRALE MIRTO E CASTAGNE

Tempo di cose semplici, gennaio. Con un grande anno vuoto davanti non viene anche a voi un po' di vertigine? Poi con la primavera passa.

Dal tempo delle castagne ne avevo ancora un po' in freezer già cotte, per la verità non sanno di niente, proverò l'anno prossimo a congelarle crude, messe nel riso però danno quel tocco di dolcezza che col mirto ci sta bene. In sardegna a settembre tra le altre cose avevo preso delle bacche di mirto secche senza sapere poi cosa farne, in pratica, allora ho pensato ad un decotto, e ci ho cotto il riso, ovviamente integrale.

Il riso l'ho cotto come al solito facendogli assorbire tutta l'acqua di cottura (circa un litro di acqua per tre pugni scarsi di riso). Ci mette circa 50 minuti ma dipende dal riso, io ho usato un baldo integrale biodinamico. Al bollore dell'acqua, prima di mettere il riso, ho messo due bustine di quelle per il te piene di bacche di mirto e le ho fatte bollire col riso, togliendole però dopo una decina di minuti, per paura che diventasse troppo amaro. Il mirto dà al riso quel sapore inconfondibile amarognolo che magari da solo potrebbe essere troppo preponderante ma che con qualcosa di dolce ci sta bene (castagne, ma anche zucca, carote). Mentre il riso cuoceva ho scaldato dell'olio evo in padella ed ho cotto dello scalogno tritato a fuoco basso, ho aggiunto le castagne tagliate a pezzetti, un pizzico di un mix di spezie fatto al momento (pepe, peperoncino, coriandolo, anice, cumino, chiodo di garofano), un pizzico di sale affumicato e un bicchierino di liquore di mirto rosso, del pepe rosa intero che mi piace trovare sotto i denti ma che al limite si può pestare col resto delle spezie. Non ho aggiunto altro. Il sale nell'acqua del riso non lo metto mai, secondo me rovina il sapore ma son gusti. Quando il riso è stato cotto l'ho aggiunto al condimento in padella, girato, lasciato riposare un minuto e servito.

