

• PASTA & RISI •

Risotto agli spinaci con Gorgonzola e sugo di quaglie



ricetta
difficile



più di
60 min.



primo piatto

Ingredienti

Per il risotto:

280 gr riso Carnaroli
60 gr verdure tritate per
soffritto
50 gr vino bianco secco
2 litri brodo di pollo
80 gr purè di spinaci
60 gr Gorgonzola dolce
40 gr burro
sale e pepe

Per il sugo di quaglie:

2 quaglie disossate e
macinate
1 spicchio d'aglio
2 foglie di alloro
15 gr di verdure tritate
per soffritto
50 gr vino bianco secco
30 gr Marsala vergine
1 rametto rosmarino

olio evo e burro

sale e pepe

Per la salsa di noci:

250 gr noci tostate
100 gr latte bollente
1 rametto di salvia
10 gr di olio evo
10 gr Grana Padano
1 piccolo spicchio d'aglio
sale integrale

Preparazione

Preparate dapprima il sugo di quaglia facendo soffriggere in una padella in un po' di olio extra ed un pezzetto di burro, l'aglio, l'alloro, le verdure ed il rosmarino, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare, quindi aggiungete la carne delle quaglie e a fuoco alto e lasciate cambiare colore alla carne. A questo punto sfumare con il Marsala e dopo avere regolato di sale e pepe finire la cottura velocemente (10min.), quindi mantenete il sugo in caldo. Come seconda operazione preparate la salsa di noci facendo dapprima scottare la salvia in acqua bollente salata per circa 3 min. raffreddandola in acqua freddissima, frullate poi in un frullatore a bicchiere tutti gli ingredienti della ricetta fatta eccezione per il formaggio grattugiato e l'acqua di aglio che verranno aggiunti alla fine per regolare il sapore della salsa ed eventualmente la densità. Procedete ora alla cottura del risotto: in una casseruola a fondo pesante possibilmente di alluminio o di rame stagnato fare il soffritto in un po' di olio evo con le verdure tritate, quindi aggiungete il riso ed a fiamma alta tostarlo per qualche minuto mescolando continuamente, quando sarà abbastanza caldo sfumatelo con il vino bianco e dopo che questo sarà evaporato aggiungete il brodo bollente poco alla volta continuando la cottura per almeno 15 min cercando di non fare attaccare il riso al fondo della casseruola. Aggiungere ora il purè di spinaci ed il Gorgonzola, lasciate sciogliere quest'ultimo a fiamma bassa, quindi mantecate con il burro, insaporite eventualmente con sale ed una grattata di pepe bianco e servite morbido "all'onda" su un piatto, mettendo al centro del risotto 1 cucchiaino di sugo di quaglie e tutt'intorno in modo irregolare la salsa di noci.