

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

di san gimignano e gamberi



PERSONE:

4 porzioni

PREPARAZIONE:

15 minuti

COTTURA:

18-20 minuti

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli o Arborio
- 400 g di gamberi, puliti e spellati
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 litro di brodo di pesce o vegetale, mantenuto caldo
- Zafferano di San Gimignano (circa 1-2 bustine o pistilli)
- 60 g di burro
- 60 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- Sale e pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

1. Preparazione degli Ingredienti:
 - Scaldate il brodo di pesce o vegetale in una pentola e tenetelo caldo a fuoco basso.
 - In una padella, scaldare l'olio d'oliva e soffriggere la cipolla fino a quando diventa trasparente.
2. Cottura dei Gamberi:
 - Aggiungere i gamberi nella padella e cuocere fino a quando sono rosa e ben cotti. Rimuovere i gamberi dalla padella e tenerli da parte.
3. Toast del Riso:
 - Aggiungere il riso nella padella e tostare per alcuni minuti, mescolando costantemente.
4. Deglassaggio con Vino:
 - Versare il vino bianco nel riso e cuocere fino a quando è evaporato.
5. Aggiunta dello Zafferano:
 - Aggiungere lo zafferano di San Gimignano al riso, mescolando bene per distribuire il colore e il sapore.
6. Inizio della Cottura del Risotto:
 - Iniziate ad aggiungere il brodo caldo un mestolo alla volta al riso, mescolando continuamente. Aggiungete il brodo successivo solo quando il precedente è stato assorbito.
7. Continuazione della Cottura e Incorporazione dei Gamberi:
 - Proseguite la cottura del risotto fino a quando il riso è quasi al dente. Aggiungete i gamberi cotti e mescolate delicatamente.
8. Ultima Fase di Cottura e Mantecatura:
 - Continuate ad aggiungere il brodo e cuocere fino a quando il riso è cremoso ma ancora al dente. Regolate di sale e pepe.
 - Aggiungete il burro e il formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescolate bene per ottenere una consistenza cremosa.
9. Servizio:
 - Servite il risotto allo zafferano di San Gimignano e gamberi caldo, guarnendo con pistilli di zafferano aggiuntivi se desiderato.

Cenni Storici

Il Frico è un piatto tradizionale della cucina friulana. Questo piatto, sebbene semplice, ha radici profonde nella storia culinaria locale.

Il Frico è nato come piatto di contadini e pastori, grazie alla sua semplicità e alla disponibilità degli ingredienti locali. Il formaggio Montasio, un ingrediente chiave del Frico, è un formaggio a pasta dura tipico della zona, ed è stato storicamente prodotto nelle malghe alpine friulane.

Questo piatto è spesso associato a celebrazioni e festività, unendo la ricchezza dei sapori del formaggio con la croccantezza delle patate. La sua versatilità lo rende adatto a molte occasioni, dal pranzo quotidiano a eventi più speciali. Oggi, il Frico continua a essere un simbolo della tradizione friulana, mantenendo vivo il legame tra il passato agricolo della regione e la tavola moderna.