

Risotto de carxofes amb formatge blau

PER LÍDIA CASADEMONT
- VA DE TECA

#ensConfinem
iCuinem

INGREDIENTS (per a dos persones): 250 gr. d'arròs rodó (perlat de Pals), 8 cors de carxofa*, 1 litre de caldo de pollastre, 1 ceba mitjana de Figueres, formatge blau*, 2 cullerades soperes de mantega, oli d'oliva verge extra, sal i pebre. *si no teniu formatge blau o no us agrada, el podeu substituir per qualsevol altre formatge. Les carxofes també, es podrien substituir per qualsevol altre verdura que tingueu a la nevera. La Lídia també us anima a fer-ho amb: pastanaga, albergínia, carbassó, carbassa, o fins i tot qualsevol combinació entre diverses verdures, com per exemple, una barreja de carbassó i albergínia.

ELABORACIÓ:

1. Primer de tot passem els cors de carxofa tallats en 4 parts per la paella per donar-los un toc de color
2. A la mateixa paella hi afegim una mica d'oli d'oliva verge extra i fregim la ceba salpebrada i prèviament tallada ben petita.
3. Una vegada tenim la ceba cuita, incorporem l'arròs i anem afegint el caldo.
4. Remenem i anem afegint més caldo, conforme l'arròs se'l vagi bevent fins que aquest estigui cuit.
5. Quan tinguem l'arròs encara amb un xic de suc, apaguem el foc i afegim la mantega i el formatge blau.
5. Barregem tot, ho posem al plat i a gaudir!

CONSELL DE LA LÍDIA: Aquest risotto el podem servir amb formatge blau o amb un pamesà, el formatge típic que si sol posar. Us diré però que amb el formatge blau li donava un gust més potent molt bo que combinava molt bé amb l'escarxofa. També hi podeu afegir a la recepta un got de vi blanc, de fet és un ingredient que s'hi acostuma a posar, tot i que a nosaltres ens fa pena posar-lo, preferim veure'l i gaudir-lo, sobretot quan es tracta d'un bon vi.

PER AQUESTA RECEPTA RECOMANEM EL NOSTRE : DAINA (Garnatxa Roja)

Vi rosat de color rosa pàl·lid i brillant. Amb aromes intenses de flors com la rosa i de fruites del bosc com la mora i la grosella negra. Molt complert en boca, hi trobem fruites fresques, menta i novament les flors blanques, el final recorda a l'aranja.

LÍDIA CASADEMONT:

La Lídia és diplomada en nutrició i dietètica i a més, una apassionada per la gastronomia. Des de ben petita, sempre li han interessat a parts iguals, les propietats nutricionals dels aliments, així com també tot el procés creatiu de la cuina amb el seu resultat final. Mostra d'això, és el seu blog de Va de Teca, en el qual escriu sobre les receptes que fa a casa, però també dels restaurants que visita, vins i cellers. Us aconsellem visitar-lo, de ben segur que hi trobeu bones idees per aquests dies.

vadeteca.cat

