

Piatto festivo per veggies: risotto alla barbabietola con crema al rafano e chips di barbabietola



Nella maggior parte delle case svizzere, durante le festività si servono a tavola tagli di carne pregiati. Ma cosa proporre agli ospiti vegetariani? Che ne pensate per esempio di un bel risotto dal sapore e colore esilaranti?

Nel 2016 abbiamo trascorso un paio di giorni rilassanti nello storico hotel «Victoria Jungfrau» di Interlaken e, soprattutto per comodità e per il fatto che è permesso vestirsi casual, abbiamo cenato nel ristorante dell'albergo «Sapori». Appena assaggiato il risotto di barbabietola con il formaggio fresco di capra, ce ne siamo innamorati! Il suo colore rosso scuro, per non parlare del sapore dolciastro – una vera poesia per il palato!

Come la maggior parte delle volte quando un piatto assaggiato fuori mi entusiasma molto, una volta a casa ho provato a prepararlo e ho creato una mia versione del tutto personale. Dato che il risotto non solo è buonissimo, ma ha anche un aspetto grandioso, trovo che questo piatto si accompagni benissimo ai giorni di festa. La decorazione con la crema di rafano o il formaggio caprino e le chips di barbabietola conferiscono al piatto un tocco di particolarità sia per quanto riguarda l'aspetto che la consistenza.

A proposito – la barbabietola è una verdura molto in voga al momento. Consumare ortaggi locali è sostenibile e salutare.

- 400 g di riso per risotti
- 450 g di barbabietole cotte, pelate e grattugiate finemente
- 2 dl di succo di barbabietola (opzionale, solo se il colore non dovesse essere abbastanza intenso)
- 3 dl di vino rosso
- 1 cipolla grande, finemente tritata
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 70 g di parmigiano, grattugiato
- 15 g di burro
- Ca. 1,5 litri di brodo di verdura
- Un po' di olio d'oliva

- 1 pezzo di rafano
- Un po' di panna intera montata
- Un po' di crème fraîche

- Un po' di sale
- In alternativa si può decorare il risotto pronto con un ciuffo di formaggio caprino (p.es. Chavroux)

- 1 barbabietola cruda, pelata
- Un po' di olio d'oliva
- Sale alle erbe e pepe Cayenne

1. Rosolare la cipolla tritata in un po' di olio d'oliva finché non risulta trasparente.
2. Unire il riso per risotti e l'aglio schiacciato, lasciarli tostare brevemente.
3. Sfumare con il vino e lasciarlo evaporare brevemente.
4. Aggiungere la barbabietola grattugiata, mescolare per bene e aggiungere un po' di brodo (importante: deve essere sempre caldo o bollente!).
5. Lasciare cuocere il risotto a fuoco medio, avendo cura di mescolare regolarmente e di aggiungere brodo quando necessario.
6. Se il risotto non ha assunto l'intensità di colore desiderata (il colore varia a seconda del tubero), durante la cottura si può aggiungere un po' di succo di barbabietola.
7. Quando il risotto avrà raggiunto la consistenza desiderata, mantecare con burro e parmigiano e aggiustare di sale e pepe.

Durata circa 40 minuti

1. Mescolare la crème fraîche e la panna montata in parti uguali. Aggiungere il rafano fresco grattugiato (quantità a seconda dei gusti) e amalgamare il tutto con un po' di sale.

1. Preiscaldare il forno a 160 °C
2. Pelare la barbabietola e tagliarla a fette non troppo sottili (queste rischiano di abbrustolirsi troppo).
3. Mettere le fette in una ciotola e condirle con poco olio d'oliva, sale e pepe Cayenne e mescolarle.
4. Disporle su una teglia foderata di carta da forno e cuocerle per ca. 35 min.
5. Farle raffreddare.