

## LA PREPARACION DEL RISOTTO

El origen del risotto es modesto y ligado al ritmo de vida de los campesinos, no obstante su preparación es bastante elaborada.

Es una aventura gastronómica que empieza por un sofrito, sigue con el tueste del arroz y procede con el añadido gradual del caldo, un cazo cada vez que la cantidad añadida precedentemente haya sido absorbida.

El risotto cuece durante aprox 15 mn añadiendo el caldo poco a poco, en algunas recetas y en determinadas zonas de Italia el caldo puede ser añadido todo al principio, así las amas de casa de antes podían poner la cazuela en las brasas, mezclar y que el arroz se hiciera lentamente cogiendo todo el sabor, es el caso de el Risotto alla Pilota, de los "piloti", los obreros que limpiaban el arroz, plato típico de la Padana entre las provincias de Mantova y Verona, zona de producción del Vialone nano.

### **El sofrito**

Elegiremos entre cebolla, escalonia y ajo dependiendo de la receta que vayamos a preparar: la cebolla tiene un sabor más delicado que el ajo y la escalonia intermedio entre los dos. Una vez identificado el aroma más adecuado, laminaremos o picaremos más o menos fino, cuanto mas fino más intenso es el perfume inicial, un picado grueso perfuma menos pero el gusto persiste en el risotto.

Optaremos por una buena mantequilla o un aceite virgen prensado en frio dependiendo del risotto considerando la armonía de los sabores, formando un velo uniforme en el fondo de la cazuela, cuando este bien caliente añadiremos la cebolla y la dejaremos sudar a fuego dulce.

### **El tostado**

El arroz más indicado para el risotto es el superfino, de grano gordo y alargado que va tostado en el sofrito. Mezclar con energía para que todos los granos se tuesten de manera uniforme, hasta que sean casi transparentes con un perfume intenso y característico.

### **El vino**

A veces el risotto se tuesta con otros ingredientes dependiendo de la receta (setas, caza...) cuando este en su punto añadir el vino blanco seco o tinto con cuerpo, subir la llama y dejar evaporar.

### **El caldo**

La calidad del caldo es determinante, sea de verdura, de carne o de pescado. El de carne lo prepararemos con ternera, gallina, huesos de caña, zanahoria, cebolla y apio, laurel, clavo etc, lo desgrasaremos y filtraremos bien antes de utilizarlo y lo salaremos al final con sal marina integral.

### **El mantecado**

Esta fase da el toque final al risotto. Mantecar significa añadir mantequilla o aceite virgen y queso parmiggiano, pecorino etc. mezclar y dejad reposar cubriendo la cazuela con un paño doblado para que este absorba el vapor que podría humedecer el arroz. En esta fase los sabores se unen el arroz se hincha y la cocción se completa. El queso lo rallaremos al momento, unos 15 gr. aprox por persona.

### EL RISOTTO ALLA MILANESE

Su característica principal es el color dorado que le aporta el azafrán. Era el siglo de platos enmascarados destinados a deslumbrar a los invitados, el oro y por su parecido la yema de huevo eran símbolos de nobleza. En el 1300 el arroz se cultivaba extensamente en el Napolitano, gracias a las relaciones políticas y familiares que unían los Aragoneses a los Visconti primero y a los Sforza después, su cultivo llegará al norte de Italia para instalarse gracias a su terreno acuoso en la llanura Padana y en particular en el Vercellese.

Los primeros recetarios del 1300 proponen platos como Il Biancomangiare con arroz o con harina de arroz, leche, azúcar, especias y coloreado con azafrán y yema de huevo.

El Blancmanjar de origen Catalán propone almendras, harina de arroz cocida en leche, azúcar y agua de rosas, no le ponen azafrán que parece más de uso italiano que árabe / Español.

Con Bartolomeo Scappi a mediados del 1500 se habla por primera vez de "Vianda de riso alla Lombarda", arroz hervido a capas con queso, huevos, azúcar, canela, "**cervellata**", típico embutido Milanese con azafrán y pechuga de capón.

Nada nuevo en los recetarios del 1600 de MASSIALOT, se aconseja cocer el arroz en caldo, para guarnecer capones o gallinas, condimentarlo con canela y jugo de limón. A finales de 1700 el risotto a Milanese, como se le conoce hoy, toma forma.

Del autor anónimo de ONIATOLOGIA (ciencia del alimento) que titula una receta "Para hacer sopa a la Milanese" donde el arroz hervido en agua salada a la que añade un buen trozo de mantequilla cuando hierve, canela, parmesano rallado, 6 yemas de huevo para darle un bonito color amarillo.

De arroz con parmesano y cervellato hablará el Napolitano Corrado en su "CUOCO GALANTE".

Otra sugerencia la aportará Antonio Nebbi que en el "CUOCO MACERATESE" con método revolucionario, sofríe el arroz en dos onzas de mantequilla y una pizca de cebolla picada para mojarlo con un vaso de leche y sazonarlo con especias.

La receta definitiva aparece en 1809 en el "CUOCO MODERNO" de un misterioso L.O.G editado en Milán, su receta "Riso giallo in padella".

Cocer el arroz salteado en un sofrito de mantequilla, cervellato, medula, cebolla, añadiendo progresivamente caldo en el cual habremos atemperado el azafrán.

Finalmente la receta de Felice Luraschi, celebre cocinero milanese que en 1829 edita "Nuovo cuoco milanese economico", donde el antiguo risotto giallo se vuelve Risotto alla Milanese giallo.

### **Risotto alla Milanese de Felice Luraschi**

Cortar con la medialuna una cebolla, añadir la grasa y medula de vaca, poca mantequilla, tostar y pasar por el cedazo, poned la cantidad de arroz que sea necesaria, poco azafrán, poca nuez moscada, y dejadlo cocer en un buen caldo removiéndolo poco a poco, a media cocción poned medio cervellato, dejad cocer, añadir queso rallado y servid.

A principios del 900, Pellegrino Artusi ofrece dos recetas del Risotto alla Milanese, la primera sin vino, la segunda con vino blanco.

En la primera no menciona ni la medula ni otras grasas; en la segunda que define más pesada pero más sabrosa, aparece con medula y vino blanco.

Había comprendido que la grasa hacia el plato pegajoso al paladar y le hacia falta un toque acido para desengrasar y dar nervio al risotto.

Gualtiero Marchesi nos aconseja tostar el arroz con poca mantequilla, iniciar la cocción con el caldo y después añadir el azafrán, a parte sudar la cebolla en poquísima mantequilla y vino blanco, añadir mantequilla bien fría para obtener una crema homogénea.

## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

