

Viaggio culinario tra Spagna e Inghilterra: ecco il risotto con i carciofi morbidi e croccanti

Buongiorno a tutti!

Oggi parto da lontano...

Sapete quanto io sia mediterranea nell'anima e... nello stomaco, ma ciò nonostante, sin da bambina, mi innamorai dello stile britannico. L'English Style mi strapiace! Di certo però non amo la loro cucina, che credo non esista neanche, perché la loro è quella di tutte le altre nazioni, sebbene stia migliorando, come ho potuto personalmente constatare nell'ultimo viaggio a Londra.

Per contro, sono attratta dalla cucina della Spagna. Ho avuto modo di visitare Valladolid, invitata per un concorso gastronomico sulle celebri "tapas". Sicuramente le conoscete tutti, in Spagna tutto ruota intorno ad una tapas! Dall'esperienza del corso tornai con una consapevolezza: gli spagnoli si sanno vendere veramente bene. Sono autocelebrativi, si gongolano, si autoproclamano. Non vi dico che cosa non ci fosse per quell'evento. Gli chef più importanti venuti da tutta la Spagna, media, stampa...è stato bello esserci, cogliere delle peculiarità di un altro paese.

Preso dai morsi della fame, perché avevo fatto solo colazione, e di freddo ne faceva a febbraio a Valladolid, prima di rientrare in albergo, passai in un locale che dall'esterno sembrava carino. Una sorta di vineria dove facevano anche panini. L'ispirazione venne subito delusa, perché facevano dei micro panini, vini per chi beve, ed io sono quasi astemia. Me ne andai delusa, prendendo un solo micro panino. Quasi di fronte all'albergo che ci ospitava, vidi un bar frequentato e mi convinsi ad entrare. Rimasi nuovamente colpita dall'usanza locale di buttare per terra i tovaglioli usati e le cicche, perché lì si fumava ancora nei locali (parlo del 2008). Chiesi un aperitivo analcolico che mi servirono accompagnato da patatine, cetrioli sott'aceto, arachidi...ritornai in un attimo all'aperitivo italiano degli anni 70! Che dire poi di quanto esposto nel banco, secondo me neanche frigo, una "tortilla" di patate (la nostra frittata) che languiva e che non sembrava appena uscita dalla padella, un'insalata russa ossidata...le budella mi si attorcigliarono e pensai fosse meglio andare a letto quasi digiuna.

Però gli chef spagnoli hanno fama internazionale... E qui volevo arrivare! Se siete abituati ai film del famoso regista spagnolo "Pedro Almodovar", forse siete pronti a vedere il video del più famoso giovane chef spagnolo David Munoz, autoribattezzato Dabiz. Io lo ribattezzerei "il Fedez dei fornelli", il titolare del ristorante di Madrid "DiverXO". Direi quasi che è vietato ai minori, e non so se dopo avrete ancora fame. Ma di sicuro lo stile spagnolo "caliente" non si smentisce mai! Se volete

curiosare, qui il video:<http://diverxo.com/>.

Al vostro palato ci penso io... "diverxamente"!

Adoro i carciofi, li mangerei anche a colazione, tutti i giorni a pranzo e a cena, per un senso di benessere che mi danno, per il gusto, per la dolcezza, quindi provate il mio

Risotto con i carciofi morbidi e croccanti

Per due persone: 4 carciofi piccoli freschissimi 150g di riso di qualità Carnaroli uno scalogno vino bianco locale secco olio evo sale e pepe caciocavallo pugliese che si possa grattugiare foglie di menta per guarnire gambi di prezzemolo una costa di sedano una cipolla gambi del carciofo per il brodo vegetale

Preparate prima il brodo che cuocerete per 30 minuti.

Pulite bene i carciofi, senza usare il limone, lavateli e tagliateli sottilissimi. Nel frattempo fate andare lo scalogno tritato finemente in padella con olio, appassendolo. Unite 2 carciofi, salate, un generoso schizzo di vino bianco e coprite, cuocendo a fiamma bassa finché sono teneri ma non sfatti.

Partite con il risotto, facendo tostare il riso in una bella padella col fondo pesante, non antiaderente, quando è ben caldo, cominciate a coprire con il brodo caldo e cuocete man mano per 10 min circa. Unire ora una parte dei carciofi cotti e terminate la cottura, regolando di sale e poco pepe macinato fresco.

Nel frattempo avete fritto in poco olio evo i carciofi rimasti fino a renderli croccantissimi. Servite il risotto con una base di carciofi cotti col vino, sopra poggiate la vostra porzione di risotto, e decorate con i vostri carciofi fritti. Per i non vegetariani, una bella fettina di bacon reso croccante in padella e pioggia di caciocavallo grattugiato.

Seguitemi sempre sulla mia pagina, tante novità sempre...ed una proprio dalla Spagna!

Anna Maria