



MARZO



Da bambino sentivo spesso parlare della bomba di riso! Sembrava una cosa magica, inarrivabile, quasi surreale! Troppo difficile da realizzare! Insomma una di quelle cose che puoi, con un po' di fortuna, assaggiare una volta nella vita. L'ho un po' alleggerita, forse anche modernizzata, comunque eccola qua!!!

Massimo Spigaroli

LA BOMBETTA DI RISO CON TROMBETTE E PICCIONE NOVELLO

Ingredienti per 4 persone

g. 240 di riso, dl. 7 di brodo di piccione, 2 piccioni novelli, g. 70 di burro, dl. 2 di vino bianco, g. 50 di funghi trombette, 2 scalogni tritati, sale e pepe q.b.

Procedimento

Separate petti e cosce dalle carcasse dei piccioni, che utilizzerete, ben lavate, per ottenere il brodo. In una casseruola fate rosolare uno dei due scalogni con g. 10 di burro, aggiungete le coscette, bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare, aggiungete un poco di brodo e cuocete lentamente per circa 40 minuti. Togliete ora le coscette cotte dalla casseruola, disossatele e rimettetetele nella loro salsa, che avrete regolato di densità e sapore. Scaldate una padella antiaderente e rosolate bene i petti dei piccioni da ambo i lati per circa 6 minuti. Ritirateli quindi dal fuoco e copriteli con la pellicola trasparente. In un'altra casseruola, rosolate con poco burro lo scalogno rimasto, aggiungete il riso, lasciatelo tostare per un minuto, tirate a cottura con il brodo come per un semplice risotto e, infine, a 2/3 della cottura, mantecate con burro e parmigiano. Riempite ora gli appositi stampi rotondi, dopo averli ben imburati e lasciate riposare per circa 5 minuti. Non appena il riso si sarà riappreso rovesciatelo sul piatto, accostate la coscetta disossata con la sua salsa, il petto scaloppato e i funghi saltati in padella.