

Boodschappen

Als je gewend bent om dagelijks (of hooguit voor een paar dagen) boodschappen te doen en het advies luidt: thuisblijven mits ... dan heb je wel een probleem als je daaraan wilt voldoen. De hamsterwoede en de lege schappen in de supermarkt zorgden voor een run op de winkels waar je online je boodschappen kunt bestellen. Met het gevolg dat het ook daar vanwege de drukte uit de hand ging lopen: geen bestelling meer te plaatsen en maar wachten tot er “ergens” een momentje vrijkwam. En dan dat tijden van tevoren bedenken wat je zult gaan eten. Misschien levert het toch iets op: geduld en discipline? We wachten het af.



Ja, wat eten we vandaag (of morgen)?

Die vraag wordt deze keer door Piera vanuit Italië beantwoord. Piera is de partner van onze voorzitter en vanwege alle lockdowns en reisverboden verblijven ze nu helaas allebei in eigen land.

Piera heeft ons het recept van een Risotto al Barolo gestuurd, een heerlijke risotto met een niet zo heel goedkope wijn, de Barolo, maar dat mag wel een keer in deze tijd. Zorg ervoor dat je de wijn centraal stelt, dus wees niet te zuinig, maar overdrijf het niet. Hetzelfde geldt voor de kaas die je toevoegt. Je mag de kaas wel proeven, maar zodra deze gaat overheersen, ben je de smaak van de wijn kwijt. En dat is natuurlijk zonde. Voeg daarom beetje bij beetje de kaas toe. Proef regelmatig en zorg ervoor dat je de wijn nog steeds goed proeft. Dus beetje bij beetje, blijf proeven en behoud de smaak van de Barolo.

Heb je het recept gemaakt, stuur dan een foto naar redactie@mgtto.nl de mooiste foto verdient een plaats in één van de komende edities van Square Front.



Het recept van Risotto al Barolo (di Piera) vindt u op de volgende pagina!

BUON APPETITO

en daarmee zorgt u goed voor uzelf, maar let ook een beetje op anderen!



RISOTTO al BAROLO (di Piera)

Vorbereiding : 5 minuten
Bereiding : 30 minuten
Hoeveelheid : 4 personen

Ingrediënten

320 g risottorijst (bijv. Carnaroli)
40 gr. boter
½ ui
500 ml Barolo wijn
500 ml warme (groente)bouillon
Kaas (Parmigiano Reggiano) geraspt of geschaafd
Vers gemalen peper
Zeezout

Vorbereiding

De ui in kleine stukjes snijden en maak (verwarm) de bouillon.

Bereiding

- 1.** Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Zodra de boter een mooie goudbruine kleur heeft, doe je de ui in de pan. Fruit de ui 2 tot 3 minuten.
- 2** Doe de risottorijst in de pan en roer deze lekker door de boter, zodat de korreltjes helemaal zijn bedekt met een dun laagje.
- 3** Na ca. 3 minuten afblussen met de Barolo wijn. Als het kookpunt is bereikt, de warmtebron laag zetten en de wijn zachtjes laten inkoken totdat de Barolo helemaal door de risotto is opgenomen. Roer altijd in dezelfde richting.
- 4** Schep de eerste soeplepel bouillon in de pan. Laat ook de bouillon helemaal absorberen en schep dan de volgende soeplepel erbij. Dit blijf je herhalen tot de risotto bijna gaar is. Meestal duurt dit 15 – 20 minuten. Voeg eventueel wat zout toe.
- 5.** Voeg de Parmezaanse kaas toe samen met wat vers gemalen peper. Proef of je de tevreden bent over de smaak. Je moet de rode wijn nog goed kunnen proeven, maar deze mag niet te zuur zijn. Voeg nog wat boter toe.
- 6.** Garneer de risotto op de borden met een takje rozemarijn.

BUON APPETITO!