

fai da te

in

giardino

€ 3,00

Bimestrale - Anno XIV - N. 63 - MAGGIO-GIUGNO 2018/2

Poste Italiane SPA - Sped. abb. post. DI 353/03 (conv. in L. 27/02/04 - N. 46) art. 1 c. 1 - DCB/AL - p.i. 05/05/2018



TRIPUDIO DI ORTENSIE

MINIORTO RIALZATO
in mezzo al prato



"ORO ROSSO"
dai pistilli dello zafferano



GIARDINO ROCCIOSO
erbe e fiori a volontà





LA POLVERIZZAZIONE

1 Gli stimmi vengono posti sulla superficie di un cucchiaio opportunamente pulito e sterilizzato.

2 Si accende una piccola fiamma alimentata a gas su un fornello di casa a fuoco basso, si posiziona il cucchiaio contenente i piccoli fili rossi sopra di essa e si lascia riscaldare per circa 25 secondi senza che gli stimmi anneriscano.

3 Gli stimmi, una volta "tostati", si poggiano su un pezzo di carta da forno che viene ripiegato su di loro.

4 Utilizzando il fondo di un bicchiere si schiacciano gli stimmi fino a ottenere una polvere fine.

Zafferano S'Argidda

(www.zafferanosargidda.com)

L'azienda produce non solo zafferano e confeziona i suoi prodotti in vasi di vetro a tenuta ermetica o in colorati vasetti di terracotta.

LA RICETTA DEL RISOTTO ALLA MILANESE

Il Comune di Milano il 14 dicembre 2007, con delibera della Giunta Comunale, ha concesso il riconoscimento di Denominazione Comunale (De.Co.) al Risotto alla Milanese.

Ingredienti per 6 persone

- 500 grammi di riso
- 30 grammi di midollo di manzo o di bue tritato
- 2-3 litri di brodo bollente ristretto (non "di dado")
- 2 cucchiaini di grasso d'arrosto di manzo chiaro e scuro (se manca aumentare il midollo fino a 60 grammi)
- 1 cipolla piccola tritata finemente
- 1 ciuffo di pistilli o una bustina di zafferano
- abbondante grana grattugiato
- 50 grammi di burro

Preparazione

Mettere in una casseruola il midollo, metà burro, il grasso d'arrosto e la cipolla, cuocere a fiamma bassa finché la cipolla non avrà preso un colore dorato. Aggiungere il riso e rimescolarlo bene perché possa assorbire il condimento. A questo punto alzare la fiamma e iniziare a versare sul riso il brodo bollente a mestoli, continuando a rimestare regolarmente con un cucchiaio di legno. Man mano che il brodo evapora e viene assorbito, continuare a cuocere



sempre a fuoco forte aggiungendo man mano altro brodo a mestolate fino a cottura ultimata, facendo attenzione che il riso resti al dente (cottura da 14 a 18 minuti approssimativamente, a seconda della qualità di riso utilizzato). Arrivati a due terzi di cottura, aggiungere i pistilli di zafferano preventivamente sciolti nel brodo: se però si usa lo zafferano in polvere, è necessario aggiungerlo a fine cottura per non perderne il profumo. A cottura ultimata aggiungere il restante burro, il grana e lasciar mantecare per qualche minuto. Aggiustare di sale. Il risotto deve essere piuttosto liquido ("all'onda"), con i chicchi ben divisi, ma legati fra loro da un insieme cremoso. Importante non è aggiungere mai del vino, che ucciderebbe il profumo dello zafferano. Non cuocere più di sette/otto porzioni per volta.