

Inhoud

6	Dankwoord
8	Inleiding
11	Geschiedenis van risotto
20	Soorten rijst
24	Algemene opmerkingen bij de recepten
25	Il brodo: de bouillon
33	Risotto maken
43	Kaas en eieren
53	Groenten
89	Paddenstoelen, specerijen, kruiden en wilde groenten
109	Vis en schaal- en schelpdieren
141	Vlees
171	Fruit, alcohol en zoetigheid
188	Register

Stap voor stap bouillon maken

Anders dan de Fransen, die nooit zout aan de bouillon toevoegen, houden Italianen ervan hun bouillon sterk te kruiden met zout en peper. Daarom wordt er in al deze recepten zout toegevoegd, maar u kunt het ook weglaten als u wilt.



Doe alle bouilloningrediënten in een pan en voeg het water en het zout toe.



Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat alles zo lang als nodig is sudderen (zie de recepten op blz. 28-32). Schuim het oppervlak regelmatig af. Haal de pan van het vuur en laat de bouillon afkoelen.



Zeef de bouillon door een vergiet in een kom of kan en druk de ingrediënten in het vergiet aan om er zoveel mogelijk smaak aan te onttrekken.



Laat de bouillon volledig afkoelen en zet hem dan in de koelkast tot hij koud is. Het vet stolt dan, zodat het gemakkelijk van het oppervlak is te scheppen. Bewaar de bouillon in de koelkast of vries hem in (zie de volgende recepten voor de houdbaarheid).

Risotto di Rape Rosse

Risotto met bieten

Een van de bijzondere aspecten van deze risotto is zijn opvallende kleur. Gebruik bieten die in water zijn gekookt in plaats van in azijn gepekeld bieten. Als u de bieten zelf kookt, mag u ze niet te lang laten koken, anders wordt de kleur licht en ongelijk.

VOOR 4 PERSONEN

75 g boter

1 grote ui, fijngehakt

400 g geschilde gekookte biet, in blokjes

500 g risottorijst, liefst arborio of carnaroli

½ wijnglas droge vermout

ca. 1,5 liter goede

kippenbouillon of lichte eendenbouillon (kijk voor zelfgemaakte bouillon op blz. 28-32), tegen het kookpunt aan

3 el fijngehakt bieslook

3 el fijngehakte bladpeterselie

75 g versgeraspte Parmezaanse kaas

zeezout en versgemalen zwarte peper

Smelt de helft van de boter in een diepe pan met dikke bodem en bak de ui op laag vuur zacht. Roer de blokjes biet erdoor. Wacht tot deze zacht worden en roer dan de rijst erdoor. Giet de vermout erover en laat hem al roerend 1 minuut koken.

Voeg geleidelijk en al roerend steeds 2 soeplepels bouillon toe en wacht tot de rijst alle vloeistof heeft opgenomen voor u meer toevoegt. Breng de risotto halverwege de kooktijd op smaak met zout en peper. Laat de risotto koken tot hij romig is en de rijstkorrels beetgaar zijn.

Haal de risotto van het vuur en roer de resterende boter, de kruiden en de Parmezaanse kaas erdoor. Doe het deksel op de pan en laat de risotto 4 minuten rusten. Roer hem door en verdeel hem over een warme schaal. Serveer hem direct.





Il Risotto di Fiammetta

De risotto van Fiammetta

Dit is denk ik mijn favoriet onder de uitgebreidere risottorecepten in dit boek. Mijn overleden moeder, Fiammetta, heeft hem zo vaak gemaakt dat het een vast recept is voor etentjes. Het eindresultaat is heel vloeibaar, als een soort soep.

VOOR 6 PERSONEN

**1 tl saffraanpoeder of een
mespunt saffraandraden**
2 kg verse mosselen
1 kg verse vongole
(venusschelpen)
50 g boter
1 ui, fijngehakt
**2 preien (alleen het wit),
fijngehakt**
4 el droge witte wijn
**3 grote, zoete, rijpe tomaten,
ontveld, zonder zaad en grof
gehakt**
**450 g risottorijst, liefst vialone
nano**
**ca. 1,5 liter goede lichte
visbouillon of groentebouillon**
**(kijk voor zelfgemaakte
bouillon op blz. 28-32), tegen
het kookpunt aan**
1 gedroogd laurierblaadje
klein bosje peterseliestengels
**zeezout en versgemalen zwarte
peper**

Laat saffraandraden eerst 10 minuten weken in heet water.

Boen de mosselen en venusschelpen schoon (zie blz. 116 voor details), spoel ze af en doe ze in een pan. Doe het deksel op de pan en schud hem op hoog vuur tot alle schelpen open zijn. Verwijder mosselen en venusschelpen die na 8 minuten niet open zijn.

Haal alle schelpdieren uit de schelpen en zet ze apart. Zeef het kookvocht door een stuk kaasdoek en zet ook dit apart.

Smelt de boter in een diepe pan met dikke bodem en bak de ui en prei tot ze zacht zijn. Schenk de wijn erbij en laat die 1 minuut koken. Voeg de tomaten, het bewaarde kookvocht en de rijst toe. Roer het geheel goed door en voeg alle bouillon toe. Breng op smaak met zout en peper en voeg de saffraan, laurier en peterseliestengels toe. Laat alles al roerend sudderen tot de risotto romig is en de rijstkorrels beetgaar zijn.

Voeg de mosselen en venusschelpen toe en verwarm ze. Verwijder het laurierblaadje en de peterseliestengels en serveer de risotto direct.

