PRIMI PIATTI

# Risotto all'arancia e scamorza

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **risotto all'arancia e scamorza** è il protagonista indiscusso delle grandi occasioni invernali, capace di unire il rigore della mantecatura classica all'onda con una ventata di freschezza mediterranea. In questo piatto regale, le note agrumate e zuccherine del succo e della scorza d'arancia incontrano il carattere fondente della scamorza, creando un equilibrio sorprendente tra l'aroma citrico e la nota avvolgente del formaggio fuso. È la scelta d'elezione per chi vuole rinnovare il tradizionale menù della vigilia o di Capodanno senza allontanarsi dal calore dei grandi classici della cucina italiana.

Per comporre un pranzo delle feste armonioso fin dall'antipasto, puoi aprire la tavola con gli sfiziosi crostini con uva e caprino

, richiamando lo stesso filo conduttore dell'autunno in tavola, oppure servire raffinati finger food come i tartufini salati ricotta e mortadella e le splendide bruschette mousse e melagrana. Se ami i primi piatti che osano con accostamenti fruttati, questa ricetta ti conquisterà tanto quanto il nostro celebre risotto con bresaola e limone, l'avvolgente risotto all'uva e gorgonzola o le note d'autore del risotto ai fichi e gorgonzola e del risotto mele e speck croccante. Preparare il risotto all'arancia e scamorza è un rito gratificante: con un buon brodo vegetale leggero, arance biologiche appena spremute e la scamorza tagliata a dadini minuscoli, porterai in tavola un primo piatto "all'onda" che profuma di festa e stupirà anche i palati più esigenti.

## Ingredienti per il risotto all'arancia e scamorza

RISO CARNAROLI 320 gr

ARANCE 2

SCAMORZA bianca o affumicata - 160 gr

SCALOGNO 1

BRODO VEGETALE 1,2 l

VINO BIANCO SECCO 50 ml

BURRO FREDDO 40 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

TIMO

## Preparazione del risotto all'arancia e scamorza

1. Lava accuratamente le arance sotto acqua corrente e asciugale con cura. Con una grattugia fine, ricava solo la parte arancione della buccia (evitando la parte bianca amara) e tienila da parte coperta. Spremi poi entrambe le arance e filtra il succo con un colino a maglie strette. Taglia la scamorza a cubetti piccolissimi, così si scioglierà in modo omogeneo durante la mantecatura. Trita lo scalogno in modo finissimo. Scalda un filo d'olio extravergine d'oliva nella casseruola e fai appassire lo scalogno a fiamma dolce per circa 3-4 minuti, bagnandolo con un goccio d'acqua calda per non farlo bruciare. Una volta trasparente, trasferiscilo momentaneamente in una ciotolina.

2. Nella stessa casseruola ben calda (a secco), versa il riso Carnaroli e tostalo a fiamma medio-alta per 2-3 minuti. Muovilo continuamente con la spatola finché i chicchi non

risulteranno caldi al tatto e traslucidi. Rimetti lo scalogno nel tegame, versa il vino bianco secco e lascia evaporare completamente la nota alcolica. Subito dopo, versa circa due terzi del succo d'arancia e lascialo assorbire lentamente a fuoco medio.

3 Inizia ad aggiungere il brodo vegetale bollente, un mestolo alla volta, coprendo a filo il riso. Mescola regolarmente e con delicatezza per favorire il rilascio degli amidi. Continua ad aggiungere brodo ogni volta che il precedente viene assorbito, regolando di sale a metà cottura. A 2 minuti dalla cottura al dente (circa al sedicesimo minuto), versa il restante succo d'arancia per mantenere una nota fresca e brillante.

4 Spegni il fornello e togli la casseruola dal calore. Lascia riposare il riso fermo per un minuto, poi unisci il burro ghiacciato a cubetti, il Parmigiano Reggiano grattugiato, due terzi della scorza d'arancia grattugiata e i cubetti di scamorza. Lavora energicamente il risotto con la spatola fino a creare un'onda lucida e una crema vellutata e filante. Regola di pepe a piacere. Versa il risotto nei piatti piani, picchiando delicatamente con il palmo della mano sotto il piatto per stenderlo a velo. Guarnisci la superficie con la scorza d'arancia rimasta e un ciuffetto di timo fresco per dare contrasto cromatico. Servilo immediatamente mentre è cremoso e caldo.

## Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il brodo vegetale non contenga tracce e che la scamorza sia certificata gluten-free.
Versione senza lattosio: sostituisci la scamorza tradizionale con una scamorza delattosata e manteca con burro senza lattosio o con un ottimo olio extravergine d'oliva a crudo.
Versione light: utilizza scamorza bianca dolce a ridotto contenuto di grassi e sfuma con poco vino bianco, riducendo il burro di mantecatura a favore dell'amido naturale del riso e di abbondante succo d'arancia.
L'idea vegetariana/vegana: la ricetta è già vegetariana (scegliendo scamorza prodotta con caglio vegetale o microbico). Per la versione vegana, manteca con un formaggio vegetale filante affumicato a base di riso o anacardi.
L'idea WOW: aggiungi in superficie, al momento dell'impiattamento, una manciata di nocciole tostate tritate grossolanamente e un rametto di timo fresco: la nota croccante e balsamica renderà il piatto degno di una cena di gala.

# Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: manteca la scamorza rigorosamente a fuoco spento! Taglia il formaggio a cubetti piccolissimi e uniscilo al riso solo dopo aver spento il fornello, coprendo la pentola con il coperchio per un minuto prima di mescolare energicamente. Se mantieni la fiamma accesa, il formaggio tenderà a separarsi e filare in modo gommoso anziché fondersi in una crema vellutata.
Lo sfizio in più: usa la scamorza affumicata se cerchi un contrasto rustico e profondo con l'arancia, oppure la scamorza bianca se preferisci un gusto più delicato, elegante e latteo.
L'idea per i bambini: scegli arance dolci della varietà Tarocco o Navel e manteca con scamorza dolce non affumicata: il colore solare e il sapore fruttato conquisteranno anche i più piccoli.
Idea antispreco: se ti avanzano, non buttare le scorze delle arance biologiche utilizzate! Dopo averne grattugiata una parte per il risotto, puoi essiccare il resto per profumare i tuoi dolci da colazione.

# Conservazione

Il risotto all'arancia e scamorza va gustato caldissimo e appena mantecato per apprezzarne la consistenza fluida e fondente. Se dovesse avanzare, conservalo in frigorifero per al massimo 24 ore in un contenitore ermetico: il giorno dopo puoi trasformarlo in sfiziosi arancini dorati o riscaldarlo "al salto" in padella antiaderente con un filo d'olio finché non forma una crosticina croccante.