

TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

Sono due giorni che cerco di pubblicare questo post, con tanto di ricetta e foto inserite, ma ho la sindrome del foglio bianco!

Son sempre stata una persona che non ha paura di dire quello che pensa e casomai, sta zitta piuttosto che dire il contrario. Negli anni devo dire che ho anche acquisito una notevole parlantina.. a volte troppa direbbe qualcuno, a volte però troppo poca direbbero altri! Credo di esprimere chiaramente i miei pensieri e i miei giudizi, anzi il problema è non esprimerli.. e ne ho tanti, ma quando mi trovo davanti a questo schermo ultimamente vedo solo bianco, forse perchè devo andare su argomenti di cui non mi sento particolarmente sicura e non so se la cucina è uno di quelli.. tante volte non mi sento preparata, mi piacerebbe approfondire, "studiare" ma ho poco tempo e un pò mi dispiace! Vi scrivo questo riallacciandomi al post della mia cara amica Elisa che molti di voi già hanno letto, commentato, approvato.. o meno, ma sicuramente ha fatto riflettere, almeno per quanto mi riguarda, soprattutto sull'argomento della rivisitazione di ricette tradizionali. Lei è bravissima, studia veramente bene come fare, e per questo c'è solo da lodarla, io credo invece di andare a "sentimento" non so come spiegarlo ma penso, penso.. poi di botto mi scatta un'idea, ci rifletto, poi inevitabilmente la seguo, ok non è certo il modo più giusto di agire ma con l'intuito raramente ho sbagliato.

Non ho mai capito se sono un'istintiva o una razionale, diciamo che tante volte reagisco alle cose d'impulso e poi ci penso □ altre volte ci penso tanto poi alla fine faccio la prima cosa che avevo deciso.. insomma me la posso girare come voglio ma "buona la prima"

Detto questo non mi resta che proporvi la mia taieddhra d'impulso!



TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

per 2 persone

150 gr di riso Carnaroli

2 carciofi violetti

2 patate medie

5-6 pomodorini perini

12-13 gamberetti

40 gr di parmigiano Reggiano

timo limone

100 ml di birra bionda

sale

olio extravergine d'oliva

1 limone

1 carota

1 gambo di sedano
1 piccola cipolla



Pulite i gamberi e mettete gli scarti in una pentola con la carota pulita, il gambo di sedano e la cipolla, aggiungete acqua, salate e lasciate bollire per circa un'ora, filtrate tutto e tenete da parte.

Togliete le foglie esterne dei carciofi, eliminate le "punte" tagliateli a metà e metteteli in una ciotola piena d'acqua dove avrete spremuto il limone.

Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle sottili pochi millimetri, tagliate in quattro i pomodorini.

Lavate e scolate il riso.

Ungete il fondo di una teglia, disponete sul fondo le patate e un carciofo tagliato a fette sottili, cospargete con un po di

timo limone. Coprite con uno strato uniforme di riso, mettete i gamberi e i pomodorini. Cospargete con metà del parmigiano, fate un'altro strato di carciofi e di patate. Versate la birra e aggiungete il brodo fino ad arrivare a filo con le verdure, terminate con altro parmigiano e un pò di timo limone. Cuocete a 160° per un'ora abbondante.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

