

## Risotto, pâtotto, crozetotto : la base du « xxxotto »



Pour toutes ces recettes, une même base pour 4 personnes :

2 ou 3 csoupe d'huile d'olive

1 oignon haché

1 bon verre de vin blanc

entre 300g et 400g de "riz (si possible riz à risotto)/crozets/coquillettes ou autres pâtes/épeautre/quinoa" selon si ce sera un plat unique ou un accompagnement.

environ 1,25 litre de bouillon de votre choix (volaille, légume, poisson, crevette, agneau etc.) parfumé si nécessaire à l'aide de poudre de perlimpimpin (safran, piment d'Espelette, poudre de cèpes séchés par ex)

environ 50g parmesan

On commence par chauffer le bouillon, éventuellement y infuser les poudres parfumées. Pour le safran qui coûte très cher, on prélève une louche de bouillon bouillant et on y dilue l'épice.

On chauffe l'huile d'olive dans une grande sauteuse possédant un couvercle

On y fait fondre les oignons sans coloration

On ajoute alors le riz ou les crozets ou les pâtes choisies et on mélange pour bien enrober d'huile, longuement, le riz (ou les pâtes, crozets...) doit devenir légèrement translucide

Verser le vin blanc, mélanger jusqu'à quasi totale évaporation

Puis on commence à ajouter le bouillon louche par louche en mélangeant toujours doucement sur feu moyen et en ne mettant une nouvelle louche que lorsque la précédente a été absorbée. Cela prend en principe 20 minutes pour le riz, plus pour du riz complet (environ 45 minutes), bref il faut surveiller. Et touiller.

En fonction des ingrédients qu'on souhaite utiliser pour agrémenter le "xxxotto", choisir son moment pour les insérer dans le déroulement de la recette...

Quand le riz/pâte est cuit à point, c'est à dire cuit mais ferme, et que tous les ingrédients qui doivent être dedans sont ajoutés, on peut alors si on le souhaite ajouter hors du feu 1 csoupe de beurre ou de mascarpone (je ne le fais jamais...) et on couvre pour 5 minutes environ. Le riz ou les pâtes vont finir de s'attendrir sans se détremper puisqu'il n'y a plus de bouillon...

Et on sert avec du parmesan.

Voilà, ça c'est la base. Après, on peut jouer...

3 rondelles de chorizo par personne, éventuellement recoupées en dés, grillées dans une poêle

1 pavé de lieu (ou tout autre poisson qui se tient à la cuisson) à griller par personne, ou bien 1 gros filet de haddock poché 10 minutes dans de l'eau bouillante pour 2 personnes (je compte environ 150g par personne)

1 herbe amère et colorée, 1 poignée par personne. Ce peut être de la roquette, du vert de blette, des "cime di rapa", des épinards, bref le choix est vaste. La roquette et les épinards sont hyper rapides à cuire donc on les met à la toute fin de la cuisson du "xxxotto" alors que cime di rapa et vert de blette



sont des durs à cuire et devront soit être précuits, soit mis à fondre avec les oignons  
On peut aussi saupoudrer un risotto aux champignons, ou au potiron, ou au poireau avec du lard séché à la poêle et écrasé pour l'émietter sur les assiettes, ça apporte un croustillant et un goût incroyables !

Quand on utilise du poisson, il peut être très intéressant gustativement parlant d'ajouter un peu de jus de citron et/ou du zeste de citron directement dans les assiettes.

Le "xxxotto", c'est toujours un régal...