

Risotto all'anatra

Ritorna uno di quei piatti che io definisco "della domenica" o "delle feste".

Non che non lo si possa gustare anche tutti gli altri giorni ma per me la domenica ha un sapore diverso, quasi speciale. Probabilmente sarà così per la maggior parte delle persone, che non lavorano il fine settimana, eppure per me turnista da sempre è tutta un'altra cosa. Col passare degli anni i giorni finiscono per essere tutti uguali, non c'è domenica, non c'è festivo, né lavoro di giorno e riposo notturno. Per noi turnisti può essere festa il lunedì mentre tutti tornano al lavoro col capo chino poiché davanti ai loro occhi si prospetta una settimana intera di lavoro, io invece torno a casa alle prime luci dopo un turno di allarmi e veglia, con gli occhi stanchi e solo il desiderio di nascondermi al calduccio del mio letto, con le gambe sollevate per godermi quell'istante magico prima di addormentarmi in cui osservo compiaciuta che non ci sono più allarmi sonori di nessun genere. A volte mi pesa anche partire per il turno della notte, quando al termine di una giornata fatta di mille impegni casalinghi mi accorgo che la mia giornata lavorativa deve ancora cominciare e paradossalmente quel che più mi rattrista non è questo pensiero, bensì le persone che vedo rincasare lungo il mio tragitto e invidio quel tepore della sera, quel chiudersi la porta alle spalle. Col tempo ci si abitua a tutto, consapevoli che per tante notti di lavoro, ci sono giorni liberi per godersi la propria famiglia. E allora perché tanti pensieri per il piatto della domenica? Perché è qualcosa che mi ha tramandato la mia mamma. Lei e papà lavoravano davvero dal lunedì al venerdì, il sabato si facevano le commissioni e la domenica era pantofolaia all'ennesima potenza perché non siamo mai stati molto mondani, però si cucinava. La domenica era per la pasta fresca fatta in casa, per il risotto o i gnocchi di patate e il dolce, anche

una semplice ciambella al forno che non sempre usciva con il buco, però c'era!

È innegabile che uno degli ingredienti più importanti da utilizzare in cucina è il ricordo! Ne basta un pizzico per rendere speciale ogni piatto.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 1 anatra selvatica intera
- 8 tazzine da caffè di riso carnaroli
- 3 carote grandi
- 2 gambi di sedano
- 3 scalogni grandi
- 3 foglie di alloro fresche
- 4 bacche di ginepro
- pepe macinato fresco
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino rosso.
- olio extravergine di oliva
- 1 dado classico (o sale se preferite)
- 80 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- noce moscata grattugiata fresca
- 30 g di burro

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa prepariamo l'anatra. Eliminare tutti i residui di piume, poi con un coltello ben affilato ritagliare entrambe le parti di petto e la polpa delle cosce. La polpa ricavata ci servirà per creare la base del risotto, mentre l'intera carcassa contribuirà con le vedute a formare un ottimo brodo.



Per il brodo in una pentola capiente unire allo scheletro dell'anatra, 2 scalogni, una gamba di sedano, 2 carote, le bacche di ginepro, 2 foglie di alloro e 1 dado classico e abbondante acqua. Portare a bollore, poi abbassare la fiamma e lasciare sobbollire per circa 2 ore.



A parte tagliare la polpa di petto e cosce a pezzetti piccoli. Preparare la base per il soffritto tritando finemente 1 scalogno, 1 gamba di sedano, 1 carota grande e 1 spicchio di aglio. Far appassire in pentola con un filo di olio extravergine di oliva, poi unire la polpa d'anatra con la foglia di alloro, sale e una macinata di pepe. Rosolare per circa 2 minuti, poi sfumare con 1/2 bicchiere di vino rosso, sempre a fiamma viva per far evaporare la parte alcolica. Proseguire la cottura per circa 15 minuti, poi togliere la foglia d'alloro e tenere da parte.



Giunto il tempo di preparare il risotto, far tostare il riso a fiamma viva per circa 2 minuti, poi unirlo al sugo d'anatra e iniziare ad irrorare con il brodo caldo, filtrandolo, per eliminare le impurità. Proseguire fino a cottura completa.



A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare aggiungendo il burro, il parmigiano e una buona macinata di noce moscata. Amalgamare bene il tutto e servire.