



Ριζότο Γλυκοκολοκύθας με κάστανα και φουντούκι

Υλικά: για το ριζότο	Εκτέλεση
<p>1 σκελίδα σκόρδο σε φέτες 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο 150g ρύζι αρμπόριο ή καρναρόλι 150ml λευκό κρασί 500g περίπου ζωμό λαχανικών 3 κ. σ. ελαιόλαδο 45g πουρέ κολοκύθας * 30g βούτυρο 30g παρμεζάνα αλάτι, πιπέρι 15 φουντούκια 2-3 ωμά κάστανα σε λεπτές φέτες κομμένα 10 προβρασμένα κάστανα</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Ζεσταίνουμε ένα κατσαρολάκι και βάζουμε τις 2 κ. σ. ελαιόλαδο.2. Προσθέτουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε για 2-3'.3. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το ρύζι και το καβουρδίζουμε για 3- 4' να γυαλίσει.4. Ανακατεύουμε και σβήνουμε με το λευκό κρασί.5. Αφήνουμε πάνω στη φωτιά, μέχρι να απορροφηθεί όλο το υγρό.6. Συμπληρώνουμε με ζωμό λαχανικών, σταδιακά υπολογίζοντας να τον προσθέσουμε όλο σε 4- 5 δόσεις, αφού πάντα σε ένα ριζότο προσθέτουμε το ζωμό σταδιακά ώστε ενώ μαγειρεύεται το ρύζι να απελευθερώνει το άμυλο του. Είναι πολύ σημαντικό ενδιάμεσα να ανακατεύουμε7. Μόλις πιεί το υγρό και μαγειρευτεί ουσιαστικά το ρύζι μας περίπου μετά από 18λ προσθέτουμε τα προβρασμένα κάστανα, τον πουρέ κολοκύθας και διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.8. Τέλος χυλώνουμε το ρύζι με με το βούτυρο και την παρμεζάνα, κάνοντας κυκλικές κινήσεις με μια λαστιχένια σπάτουλα.9. Σερβίρουμε βάζοντας τελευταία στιγμή μέσα στο ριζότο τα φουντούκια χοντροσπασμένα10. ενώ το πιάτο το γαρνίρουμε με λίγα ωμά κάστανα στην κορυφή. <p>Προσοχή τώρα, αν το ρύζι μας είναι σφιχτό, μπορούμε να προσθέσουμε λίγο επιπλέον ζωμό.</p> <p>Αν είναι πολύ αραιό, μπορούμε να το μαγειρέψουμε λίγο ακόμα ή να προσθέσουμε λίγο ακόμα βούτυρο να δέσει. Γενικά η υφή πρέπει να είναι ένα χυλωμένο ρύζι, αλλά όχι σούπα</p> <p>** καβουρδίζουμε τα φουντούκια πριν τα χρησιμοποιήσουμε είτε τοποθετώντας τα σε ένα ταψάκι και ψήνωντάς τα στο φούρνο στους 180οC για 6-7λ είτε σε στεγνό τηγάνι σε μέτρια φωτιά.</p>



για τον πουρέ κολοκύθας

500 γρ. καθαρισμένη κολοκύθα

Χυμό από 1 πορτοκάλι

30 γρ. βούτυρο

Τόνκα καρπός

Για τον πουρέ κολοκύθας:

1. Καθαρίζουμε την κολοκύθα, την κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια και αφαιρούμε τα σπόρια και τις τρίχες της εσωτερικά.
2. Κόβουμε την κολοκύθα σε πολύ λεπτές φέτες και την τοποθετούμε σε σακούλα vacuum (ειδική για μαγείρεμα σε κενό αέρος).
3. Προσθέτουμε στη σακούλα το χυμό πορτοκαλιού και αλάτι και την κλείνουμε στο ειδικό μηχάνημα. Τοποθετούμε τη σακούλα με την κολοκύθα στο μάνι με το ρόνερ που έχουμε ρυθμίσει στους 87ο C και μαγειρεύουμε για 45'.
4. Τότε αφαιρούμε τη σακούλα από το ρόνερ και στραγγίζουμε με ένα σουρωτήρι, κρατώντας όμως τα υγρά.
5. Τοποθετούμε την κολοκύθα στον κάδο του thermomix μαζί με το βούτυρο, λίγα από τα υγρά της και ελάχιστη τόνκα που τρίβουμε εκείνη την ώρα με έναν τρίφτη χειρός.
6. Χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνει λείος πουρές, ενώ αν χρειαστεί να γίνει πιο ρευστός προσθέτουμε λίγα ακόμα υγρά. Διορθώνουμε τη γεύση αν χρειάζεται με αλάτι.

