

Σε... φόρμα καλοκαιρινή

Τούρτα α τρακανός, φορμαρισμένο το ριζότο με καρδιά από κερτεδάκια, το μηρίδι σε φωλιό αφρολίτσας, μοντελάκι ο μουσακάς και, τα τυριά, μια πολύχρωμη τερτίνα με πιπεριές. Γιατί τις καλοκαιρινές δημιουργίες της η Σιμόνη τις θέλει όλες σε φόρμα!

Συντάξας: ΣΙΜΟΝΗ ΚΑΘΙΡΗ Φωτογραφίες: ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΘΙΡΗΣ Food styling: ΕΛΕΝΑ JEFFREY

Κόκκινο ριζότο γεμιστό

1 άτομο ■ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ

Υλικά για 6 άτομα:

300γρ. ρυζό λευκό

100γρ. φρεσά φρέσκο ή καταργημένο, βρασμένο

1 κρεμμύδι μικρό, ψιλοκομμένο

2 κουτ. σούπας βούτυρο φρέσκο

3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

1 φλιτζάνι ντομάτες ώριμες, πολτοποιημένες

¼ φλιτζάνι λευκό κρασί

3 φλιτζάνια νερό ζεστό

2 αβγά

70γρ. μοτσαρέλα, σε ραβόλες

4-5 κουτ. σούπας παρμεζάνα φρεσκοτριμμένη

ολιά, πιπέρι

Για το κερτεδάκι:

70γρ. κρύο μοσαρίσιο

1 φέτα ζυμωτό άριστο (από μπουτί)

2 κουτ. σούπας παρμεζάνα τριμμένη

1 αβγό κτυπημένο ελαφρά

ολιά, πιπέρι

φρυγανιστό τριμμένο

1 σφηνάκι λευκό κρασί

ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

- Ετοιμάζετε το κερτεδάκι: ψιλοκόβετε το ζυμωτό και το ανακατεύετε με τον κρύο, το τυρί και το αβγό. Αλατοπιπερώνετε, ζυμώνετε καλά το μίγμα και το αφήνετε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- Κατόπιν, πλάθετε μικρά κερτεδάκια στο μέγεθος μεγάλου

φουσκωτικού, το καλύψτε στη φρυγανιστή και το αφήστε σε τρεις κοιτάξεις της σούπας ελαιόλαδο, ανακατεύοντας μέτρια να πάρουν κρούσι. Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε με το κρασί. Όταν εξατμιστεί, τα σκεπάζετε και τα βράζετε για 5 λεπτά ακόμα. Το αφήνετε να κρυώσουν σε απορροφητικό χαρτί.

■ Ετοιμάζετε το ριζότο: ζεσταίνετε το λάδι και μία κουταλιά της σούπας από το βούτυρο και αφήνετε να κρημυδί. Προσθέτετε το ρυζό και το αφήνετε ανακατεύοντας το για μερικά λεπτά μέχρι να γίνει διάφανο.

■ Ξεπνέτε με το κρασί και, όταν εξατμιστεί, κομηνάτε τη φωτιά και ρίχνετε τον ηλιόχο της ντομάτας. Αλατοπιπερώνετε και προσθέτετε λίγο λίγο ζεστό νερό ανακατεύοντας κάθε τόσο. Μετά από 10 λεπτά προσθέτετε και το βρασμένο φρέσκο και συνεχίζετε το βράσιμο πάντα σε χαμηλή φωτιά. Συνεχίζετε να προσθέτετε λίγο λίγο το νερό μέχρι να μαγειρευτεί το ριζό και να καλυώσει. Θα κρεοσταίνω περίπου 25 λεπτά συνολικά.

■ Ανακατεύετε την μοτσαρέλα από τη φωτιά, ρίχνετε το υπόλοιπο βούτυρο και το τριμμένο τυρί. Ανακατεύετε και αφήνετε το ριζότο σε μια πιπέτσα για να κρυώσει.

■ Χτυπάτε το αβγό και το ανακατεύετε στο ριζότο. Αφήνετε με το μίξιλο στιγμιαίο φρυγανιστό και τα πατακίζετε ελαφρά με τριμμένο φρυγανιστό. Βάζετε σε κρύο φρυγανιστό από μια ραβόλα μοτσαρέλας, σκεπάζετε με το κόκκινο ριζότο και βυθίζετε στο κέντρο από ένα κερτεδάκι. Το σκεπάζετε με ριζότο και πλάθετε με κουτάλι για να γεμιστούν καλά τα φρυγάκια.

■ Το βάζετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C και φήνετε για 20 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η σφηνάδα τους. Πριν το αναποδογύριση το αφήνετε να κρυώσουν λίγο.

ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ

Αντί για μοτσαρέλα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τυρί καλόβρα, τσίλιγκ ή μοτσαρέλα [Vino](#) κτυπημένο σε φέτες