Risotto NDUJA & CACIOCAVALLO

INGREDIENTI

- Riso Carnaroli o Arborio
- 1/8 di Caciocavallo
- 1/2 cipolla
- Vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Grana Padano grattugiato
- Panna fresca
- Burro
- Olio di oliva
- Sale
- Brodo di pollo o verdure

1

Cominciare scaldando il brodo di pollo o di verdure.

Tritare un poco di prezzemolo e mezza cipolla e soffriggere il tutto con uno spicchio d'aglio e dell'olio di oliva.

Io preferisco il brodo di pollo alleggerito (1/3 acqua, 2/3 brodo di pollo) ma viene molto bene anche con il brodo di verdure.

2

Quando il soffritto è in temperatura aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco.

Una volta che il vino è sfumato e la cipolla appassita, spegnere e rimuovere lo spicchio d'aglio che si può gettare.

Spostare e conservare il soffritto in una ciotola.

Non lasciare lo spicchio d'aglio nella cottura del riso.

3

Porzionare il riso (80gr a persona) e metterlo a crudo in pentola senza soffritto e liquidi.

Accendere il fuoco sotto la pentola e tostare il riso a secco rigirandolo in continuazione per evitare che si bruci.

Il riso è tostato dopo qualche minuto quando al tatto risulta molto caldo, quasi da non poterlo tenere in mano e lascia un leggero sentore di pop-corn.

4

Aggiungere il brodo caldo, il soffritto e un cucchiaio scarso di Nduja.

Mescolare delicatamente il tutto fin tanto che la Nduja non è completamente sciolta.

Il riso deve cuocere sempre sobbollendo e muovendolo il meno possibile.

È consigliabile aggiungere il brodo via via che viene assorbito dal riso e non tutto a inizio cottura.

5

Preparare la crema di Caciocavallo mettendo a fuoco dolce della panna fresca (quella da montare non quella da cucina) con il Caciocavallo tagliato a dadini e rigirare fino ad ottenere una crema.

Quando il riso è a cottura, spegnere il fuoco e mantecare con una noce di burro, una manciata di Grana Padano grattugiato e un cucchiaino di Nduja.

Per mantecare il riso rigirarlo con vigore con un cucchiaio di legno.

6

Puoi servire.

Aggiungere su ogni piatto un poco di crema di Caciocavallo che contrasta piacevolmente il piccante della Nduja.

BUON APPETITO

Un'ottima alternativa al Caciocavallo è la scamorza affumicata che va però aggiunta a cubetti sul riso a fine cottura dopo la mantecatura.

Risotto particolare ma molto gustoso.

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali