

RISOTTO MELE TALEGGIO E SPECK



Oggi metteremo in pentola tradizione e fantasia per ottenere un primo piatto da Re. Vorrei proporvi un risotto speciale, che mescola dolce, salato ed affumicato, ed unisce i profumi del Trentino con quelli della Pianura Padana. Gli ingredienti protagonisti?

Mele, Speck e Taleggio: non perdetevi la ricetta!

Ingredienti:

300 gr di riso
400 gr di mele
100 gr di speck
100 gr di taleggio
Q.b. di pepe
30 gr di dado vegetale fatto in casa:
(800 ml circa) di acqua
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
50 ml di vino bianco secco
1 ciuffo di prezzemolo

Preparazione:

1 Portare a bollore 800 ml circa di acqua ed aggiungere un cucchiaino abbondante di dado vegetale fatto in casa (utilizzato come alternativa al sale ed al brodo vegetale classico).

2 Nel frattempo, sbucciare le mele e tagliarle a dadini. In una casseruola, versare un paio di cucchiaini di olio extravergine e far dorare le mele mantenendo una fiamma allegra. Dopo 3-4 minuti, aggiungere il riso, farlo tostare e sfumare con del vino bianco secco.

3 A questo punto, aggiungere uno o due mestolini di acqua bollente con il dado vegetale, coprire con il coperchio e portare a cottura come un normale risotto, idratandolo gradatamente con il brodo bollente.

4 Per un miglior risultato, si consiglia di aggiungere il brodo poco per volta e di mescolare spesso, avendo cura di non far perdere il bollore.

5 Tagliare lo speck a lamelle e farlo saltare in padella senza aggiungere condimenti, fino a quando avrà assunto una consistenza croccante.

6 Pochi minuti prima del termine della cottura del riso, rimuovere il coperchio, alzare la fiamma per farlo asciugare e mantecare con i dadini di formaggio Taleggio e con una parte di speck croccante. Spegner il fuoco e servire subito con abbondante pepe, ultimando con lo speck tenuto da parte, aggiungendo il basilico sul piatto a decorazione.