

Il risotto con la cicoria



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – Il risotto con la cicoria è un piatto molto semplice da preparare ma allo stesso tempo molto buono, è un piatto adatto ad ogni occasione e riesce a stupire sempre i commensali grazie al connubio tra l'amarognolo della cicoria e la pancetta croccante.

Ingredienti:

250 grammi di riso carnaroli

400 grammi di cicoria già lessata

1 spicchio di aglio

olio extravergine di oliva

80 grammi di pancetta

1 bicchiere di vino bianco

brodo vegetale

parmigiano grattugiato

sale

Procedimento:

Pulire e lavare la cicoria dopodiché lessarla, poi scolarla e strizzarla, quindi sminuzzarla con un coltello. Nel frattempo in una padella antiaderente saltare la pancetta tagliata a striscioline o a dadini finché non diventerà dorata e croccante poi spegnere il fuoco e tenerla da parte.

In una larga padella mettere un giro d'olio, uno spicchio di aglio e soffriggere qualche minuto prima di aggiungere la cicoria, farla insaporire per qualche minuto e aggiustare di sale. Ora mettere sul fuoco un tegame con un filo d'olio, aggiungere il riso e farlo tostare per bene, bagnare con un bicchiere di vino e far evaporare completamente prima di aggiungere del brodo vegetale e mescolare, quando si asciugherà aggiungere di nuovo qualche mestolo di brodo, a metà cottura aggiungere la cicoria precedentemente saltata in padella e proseguire la cottura finché non sarà al dente. Aggiustare di sale e aggiungere il parmigiano grattugiato. Spegnere quindi il fuoco ed amalgamare bene, aggiungere in fine anche la pancetta, far riposare qualche minuto prima di servire guarnendo con delle striscioline di pancetta croccante tenuta da parte e una grattata di parmigiano.