

29 Giugno 2016

Risotto al lambrusco con prosciutto croccante e cialda al Parmigiano Reggiano

Un primo che sa di Emilia-Romagna: tanti ingredienti eccellenti composti insieme in un piatto semplice e molto gustoso. A cura dei blogger di "Acqua e Menta"



Dai blogger di "acqua e menta"

Il vino è utilizzato come ingrediente nelle ricette fin dai tempi antichi. Marcus Gavius Apicium nel *De re coquinaria* racconta che già gli antichi greci e romani impiegavano il **vino in cucina**, nella cottura e nella marinatura delle carni e dei pesci.



Molti pensano che in cucina si debba utilizzare un vino poco pregiato: non vi è nulla di più sbagliato. Se il vino fosse scadente o avesse qualche difetto, lo si riscontrerebbe anche nel piatto finito, con spreco di materie prime, di tempo e di energia. Allo stesso modo non serve andare su bottiglie eccessivamente costose e pregiate, il vino impiegato in cucina deve semplicemente possedere **buone caratteristiche organolettiche**.

Per un **risotto al lambrusco** dal sapore emiliano, abbiamo scelto il **Campanone**, un buon Lambrusco Reggiano DOC, rosso e secco. Il nome "lambrusco" deriva dal latino *labr?scum* e indica il frutto della "*labrusca*", la vite selvatica. Il termine indica sia un gruppo di vitigni sia il vino stesso. Il Campanone ha un colore rosso rubino intenso, un profumo persistente e un sapore asciutto ma fruttato, rotondo, vivace e armonioso.

Come **riso** abbiamo scelto il Baldo, perfetto per i risotti per la sua caratteristica di **mantenersi al dente** se viene ben tostato al momento della cottura. Il riso Baldo, inoltre, assorbe bene i condimenti e rilascia amido durante la cottura, garantendo un risotto cremoso e amalgamato.

Il **Prosciutto di Modena DOP** dà un tocco di sapidità al piatto. Dal caratteristico colore rosso vivo al taglio, questo prosciutto ha un **profumo intenso e saporito** senza essere eccessivamente salato. La DOP garantisce l'utilizzo di una carne magra, con un elevato contenuto proteico, un basso livello di colesterolo e l'assenza di additivi e conservanti.

Immane in ogni risotto che si rispetti è il **Parmigiano Reggiano DOP**, ancor di più se si tratta di un piatto dal sapore emiliano. **Il Parmigiano Reggiano non ha bisogno di presentazioni, è il re dei formaggi italiani**. A pasta dura e a lunga stagionatura, per ogni forma sono usati 600 litri di latte, caglio, siero e sale, **senza aggiunta di additivi**.

RISOTTO AL LAMBRUSCO CON PROSCIUTTO CROCCANTE

Ingredienti (per 4 persone):

- - 350 g di riso baldo IGP
- - 600 ml di lambrusco DOC
- - 4 fette di Prosciutto Modena DOP
- - brodo di carne
- - Parmigiano Reggiano DOP
- - 1 e 1/2 cipolla rossa
- - 50 g di burro
- - olio extravergine di oliva
- - 2 cucchiaini di zucchero
- - sale e pepe q.b.

Procedimento

Affettate una cipolla e fatela cuocere a fuoco molto basso con un cucchiaino di olio, una presa di sale e un cucchiaino di zucchero. Quando sarà molto morbida, sfumate con 100 ml di lambrusco, fate asciugare e spegnete il fuoco. Tagliate il prosciutto a listarelle sottili e fatele dorare in una padella antiaderente senza aggiungere grassi. Lasciatele scolare su un foglio di carta assorbente da cucina.

Scaldare tre cucchiai di olio in un tegame, unite il riso e fatelo tostare. Aggiungete mezza cipolla tritata, lasciate cuocere un minuto, poi sfumate con 150 ml di lambrusco. Cuocete aggiungendo brodo caldo e mescolando. A 3/4 di cottura aggiungete 150 ml di lambrusco.

A circa un minuto dal termine della cottura levate il tegame dal fuoco, spolverizzate con 100 g di Parmigiano grattugiato, unite il burro a fiocchetti e mantecate.

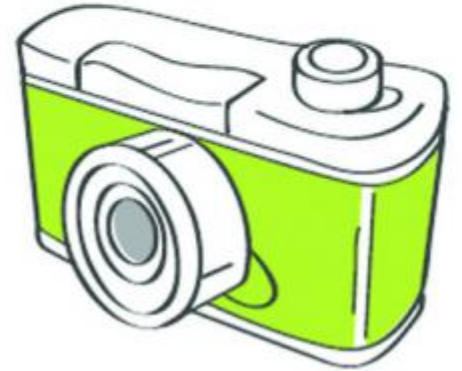
Mentre cuoce il riso preparate la cialda di parmigiano e il ristretto di lambrusco. Per la cialda stendete su una padella anti-aderente uno strato di parmigiano e fatelo sciogliere. Se volete la cialda tonda utilizzate un anello metallico.



In un tegamino versate 200 ml di lambrusco e un cucchiaino di zucchero. Lasciate restringere fino alla consistenza di uno sciroppo, ma attenzione a non bruciarlo.

Servite il risotto con la cipolla, il prosciutto, la cialda di Parmigiano e completate con qualche goccia di ristretto di lambrusco.





ACQUA&M

WWW.ACQUAEME

"Acqua&Menta" [1] è uno spazio dedicato al lifestyle, dove si parla di cucina, viaggi, libri, eventi, secondo uno stile appassionato, personale e caratteristico. "Acqua&Menta" è un blog a due voci. Lei è la "Pensacuoca", architetto nomade di professione: creativa nel DNA, ama progettare, che si tratti di una piazza, un parco o una ricetta nuova. Lui è architetto fotografo dilettante, appassionato di animali e tutto ciò che vola.

Potrebbe interessarti anche

Fettuccine alle verdure estive e Ciauscolo Igp croccante [2]

Rotolini di trota regina affumicata, caprino e zucchine marinate [3]

Links

[1] <http://acquaementa.com/>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/fettuccine-alle-verdure-estive-e-ciauscolo-igp-croccante>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/rotolini-di-trota-regina-affumicata-caprino-e-zucchine-marinate>