

PRIMI PIATTI

Risotto Speck e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  25 min

Ingredienti (per 4 -6 persone)

Riso

350 gr

Burro

100 gr

Brodo vegetale

1 lt

Vino bianco

q.b.

Scalognò

1 intero

Speck

200 gr

Taleggio DOP

200 gr

Descrizione

Avete ospiti a cena e desiderate sorprenderli con un piatto dall'aspetto semplice ma dal gusto intenso? Il risotto speck e taleggio è quello che vi consigliamo. Pochi ingredienti e per la preparazione giusto un paio di minuti in più oltre a quelli previsti per la cottura del riso. Un classico piatto della tradizione montana, impreziosito da un ingrediente gustoso: il Taleggio DOP Cademartori. Un formaggio dal sapore fortemente riconoscibile, frutto di una stagionatura che avviene nel particolare microclima della Valsassina.

E proprio per questo suo intenso sapore, il risotto speck e taleggio ben si abbina con il vino Rosso di Franciacorta. Mentre il riso che meglio si addice alla cremosità del piatto è quello dalla varietà Parboiled. Iniziate col preparare il brodo che servirà per portare a cottura il nostro risotto speck e taleggio. Se ne avete il tempo, fatelo con la classica selezione di verdure, altrimenti usate pure quello di dado o in polvere. Nel frattempo tritate lo scalognò e fatelo imbiondire assieme al burro in una padella. Aggiungete il riso e tostatelo per uno o due minuti. Sfumate con non più di un bicchiere di vino bianco e fate evaporare. Ora potete iniziare la cottura vera e propria del riso, versando brodo fino a coprirlo e aggiungendone al bisogno. A metà del tempo di cottura aggiungete lo speck. In questo caso potrete scegliere se acquistare dello speck affettato e tagliarlo a striscioline di circa mezzo centimetro di larghezza o acquistare dello speck tagliato spesso e trasformarlo in cubetti. Il sapore del piatto rimane invariato, mentre cambia la consistenza al palato.

Ultimata la cottura del riso, spegnete il fuoco e immediatamente mantecate aggiungendo il burro e il Taleggio DOP Cademartori. Continuate a mescolare finché questi ultimi ingredienti non si saranno ben sciolti. Consigliamo di non salare il piatto. Il vostro risotto speck e taleggio ora è pronto! E per un tocco da vero chef, servitelo ben caldo dandogli forma con un coppapasta.