

PRIMI PIATTI

Risotto alla mantovana

Difficoltà 

Tempo richiesto  25 min

Ingredienti (per 4 persone)

Acqua

600 ml

Riso

350 gr

Salamella Mantovana

300 gr

Pecorino riserva nera

100 gr

Burro

80 gr

Sale

q.b.

Descrizione

Il risotto alla mantovana viene chiamato anche riso alla pilota, prendendo questo nome curioso dagli operai addetti alla pilatura del riso, che venivano chiamati "piloti". La ricetta del risotto alla mantovana è molto particolare per il metodo e i tempi di cottura, oltre che per gli ingredienti selezionati. Per preparare questo risotto è consigliato usare il riso super fino vialone nano, preferibilmente di derivazione mantovana, e la salamella mantovana. Solo in questo modo sarà possibile godere dei sapori originali della ricetta lombarda. Per preparare il risotto alla mantovana mettete l'acqua a bollire in un paiolo di rame, o in una pentola di acciaio dal fondo spesso.

Quando l'acqua inizia a bollire, salatela e versate il riso al centro della pentola utilizzando un imbuto e formando una piramide di riso. La punta della piramide di riso deve fuoriuscire dall'acqua per due centimetri. Se l'acqua è troppa, toglietela con un mestolo o aggiungetene se manca. Quando l'acqua riprenderà la sua ebollizione fate cuocere il riso per 12 minuti a fuoco vivace senza coperchio. Di tanto in tanto agitate la pentola per scuotere il riso. Al termine del tempo il riso avrà assorbito tutta l'acqua. Togliete la pentola dal fuoco e coprite il riso con un canovaccio. Il canovaccio dovrà stare a contatto con il riso. Chiudete la pentola con un coperchio e fate riposare per 10 minuti. Nel frattempo sciogliete il burro in un'altra pentola e aggiungete la salsiccia, privata dalla pelle e sgranata con una forchetta. Fate rosolare la salsiccia e sbriciolatela il più possibile.

Passato il tempo di riposo del riso, togliete il coperchio e sgranatelo utilizzando una forchetta. Unite la salsiccia al riso e metà del Pecorino Riserva Nera Cademartori che avrete grattugiato. Mescolate bene per mantecare il tutto. Impiattate il risotto alla mantovana, spolverizzatelo con altro Pecorino Riserva Nera Cademartori e servite subito ben caldo.