

Risotto alle bacche di sambuco e prosciutto cotto

Vi dirò, la realizzazione di questo risotto e' stata una sfida. Con il mio bottino di bacche di sambuco raccolte in montagna avevo deciso di farne una buona marmellata, ma perché non tenerne da parte qualche grappolo per realizzare anche un'altra ricetta? A questo punto, il mio dilemma si è manifestato in pieno, ponendomi il quesito: " ma qual'e' il sapore del sambuco"? Non conoscendolo mi sono documentata un po' sul web leggendo di un sapore dolce e floreale.

Decisamente perplessa, perché non volevo realizzare un risotto dolce, ho deciso di aggiungere cubetti di prosciutto cotto e "navigare a vista" seguendone i profumi e qualche assaggio. Per il resto tutto come di consueto per la realizzazione di un tradizionale risotto.

Alla fine il momento della verità. Impiattato e primo assaggio..... secondo assaggio..... Buono!

il mio risotto e' saporito, il primo gusto che avverto e' dato dal connubio tra prosciutto cotto e buon parmigiano, tuttavia quel che rimane in coda ad ogni boccone e' un delicato profumo floreale, con un elegante aromaticità.

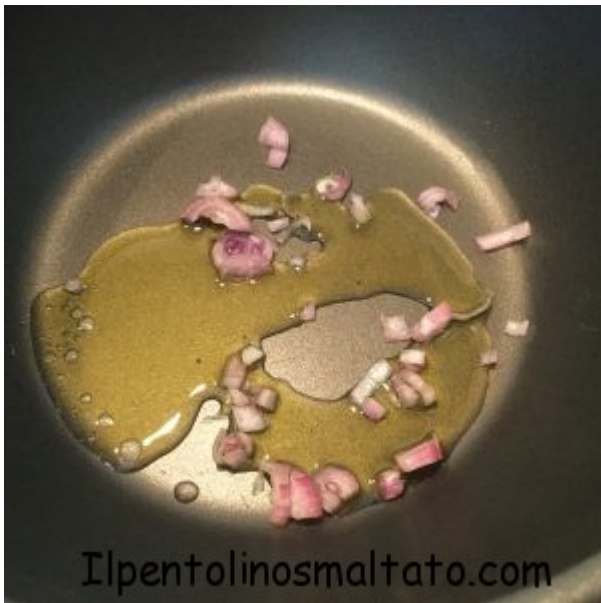
Le mie preziose bacche di sambuco, raccolte con tanta fatica mi hanno insegnato una lezione, rivendicando il loro profumo fino alla fine, nonostante i saporiti attacchi sferzati dal prosciutto e dal parmigiano, perché le vere protagoniste del piatto sono proprio loro con il loro profumo ed il loro colore che hanno saputo imprimere su tutta la pietanza.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

- 7-8 grappoli di bacche di sambuco (+ 1 per guarnire)
- 200 g prosciutto cotto a cubetti

- 2 litri di brodo vegetale
- 6 tazzine da caffè di riso per risotti
- 1 scalogno piccolo
- una noce di burro olio extravergine di oliva
- Parmigiano grattugiato a media stagionatura
- noce moscata

PROCEDIMENTO:



In un tegame a pareti alte, far appassire lo scalogno con un filo di olio extravergine di oliva, a fiamma dolce.



Quando inizia a colorire aggiungere le bacche di sambuco, già

lavate, tamponate e staccate dai rametti del grappolo. Continuare a far cuocere per circa 1 minuto mescolando spesso. Le bacche inizieranno a rilasciare il proprio succo.



Aggiungere i cubetti di prosciutto cotto, saltare anche questi per circa 1 minuto, poi incorporare il riso.



Farlo tostare con gli altri ingredienti fino a quando i chicchi appariranno lucidi.



È giunto il momento di versare qualche mestolo di brodo caldo per proseguire la cottura. Amalgamare spesso e proseguire aggiungendo brodo fino a completa cottura del riso.



A fine cottura, spegnere la fiamma e mantecare con una noce di burro, il parmigiano grattugiato e una generosa grattugiata di noce moscata. Guarnire con qualche bacca fresca di sambuco e servire caldo.