

Risotto al parmigiano stagionato con briciole di salamina da sugo

Un risotto davvero goloso. L'ho preparato dopo Natale per riciclare quel poco di salamina da sugo che mi era rimasta.

Le sue briciole piccanti e saporite sembrano danzare su quel bianco risotto che profuma di buon parmigiano. Che dire il sapore non manca, non serve nemmeno aggiungere un granello di sale, perché bastano gli ingredienti stessi. Ovviamente non contate le calorie nel piatto, perché ogni tanto uno strappo alla regola ci vuole e poi lo sanno tutti che a Natale si può!
□

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 6 tazzine da caffè di riso carnaroli
- 60 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- 1/2 salamina da sugo già cotta
- 1,5 litri circa di brodo di carne
- 1 bicchierino di vino bianco
- pepe macinato fresco
- 1 scalogno
- Olio extravergine di oliva
- 50 g di panna da cucina
- noce moscata grattugiata fresca

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente lo scalogno e farlo appassire nel tegame con poco olio extravergine di oliva.



Prima che inizi a colorire aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma viva per 1-2 minuti, fino a che i chicchi risulteranno lucidi.



Sfumare con il vino bianco. Aggiungere una macinata di pepe e proseguire la cottura versando gradualmente qualche mestolo di brodo caldo.



A cottura ultimata, spegnere il fuoco, incorporare il

parmigiano stagionato, la panna da cucina e una generosa grattugiata di noce moscata per mantecare il tutto.



Lasciare riposare 1-2 minuti, poi Impiattare e servire con le briciole ed il sughetto della salamina da sugo, tenuta in caldo.