

Risotto allo spumante con gamberi al guanciaie

Vi dirò, quando cucino qualcosa di speciale, nelle ricorrenze o quando esco a cena, non disdegno un buon calice di vino. Non sono certo una sommelier, semplicemente seguo il mio gusto personale.

Sposo il classico abbinamento del vino bianco per il pesce e rosso per le carni. Tuttavia non amo molto le bollicine, sono per i bianchi fermi e profumati o per quei rossi corposi e intensi. Così per puro gesto scaramantico rispetto la tradizione dello spumante a capodanno con il suo emozionante schiocco del tappo e la speranza che tutto si sia azzerato come per magia, dando inizio ad un nuovo anno colmo di desideri e nuovi propositi. Quest'anno non abbiamo certo fatto eccezioni e a mezzanotte io e mio marito abbiamo aperto la nostra bottiglia e fatto un bel Brindisi con flûte alla mano e un bel pigiama al posto del vestito da sera!!! Ora l'anno nuovo è iniziato e mi ritrovo con il nostro spumante appena aperto e il solito buon proposito di evitare sempre di più gli sprechi, magari con un bel riciclo più o meno creativo là dove serve. Ebbene quest'anno parto con un risotto allo spumante, abbinato a gamberi saltati in padella nel guanciaie. Certo in letteratura si trovano ricette con prosecco o lussuosi champagne, ma io sfrutto il mio buon vino spumante extra dry.

Credevo che una volta evaporata la quota alcolica, rimanesse poco di aromatico nel piatto, invece questo spumantino, si è proprio preso la sua rivincita, permeando ogni singolo chicco di riso dei suoi profumi. Sarebbe bastato anche solo lui a rendere il piatto gradevole e diverso dal solito, ma la mia mente aveva già rielaborato mille volte la ricetta lungo il cammino e quel cammino portava a gamberetti saltati in padella con il guanciaie dorato!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 ml di vino spumante extra dry
- 6 tazzine da caffè di riso Vialone Nano
- 50 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- 200 g di gamberetti (al netto degli scarti) anche surgelati
- 2 fette di guanciale, dello spessore di 1/2 cm circa
- 2 scalogni
- 1,5 la di brodo
- 60 g di burro
- pepe macinato fresco
- noce moscata grattugiata fresca
- Prezzemolo tritato
- sale fino

PROCEDIMENTO:



Tritare finemente lo scalogno e farlo appassire brevemente nel tegame con 30 g di burro. 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 spumante extra dry e proseguire la cottura del riso facendo assorbire lo spumante, prima di aggiungere brodo. Unire una macinata di pepe e una presa di sale fino. Proseguire la cottura come di consueto aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta.



Nel frattempo in un tegame antiaderente far rosolare il guanciale tagliato a pezzetti ed aggiungere i gamberetti già privati del carapace e del filamento nero facendoli cuocere nell'olio emesso dal guanciale. In questo modo non sarà necessario aggiungere altro condimento. Tenere in caldo.



A cottura ultimata del riso spegnere il fuoco e incorporare il parmigiano grattugiato, il restante burro e una macinata di noce moscata per mantecare il tutto. Lasciare riposare qualche minuto e servire, impiantando il risotto allo spumante con una spolverata di prezzemolo tritato e 1/4 del condimento di gamberi e guanciale.