

Risotto speck porcini e lardo di colonnata



Ingredienti per 4 persone

320 gr di Riso Carnaroli

800 ml di Brodo vegetale

400 ml di Acqua

1 Scalogno

100 gr di Speck a cubetti

15 gr di Porcini secchi

4 Fettine sottili di lardo di colonnata

50 gr di Parmigiano

Olio evo, sale, pepe q.b.

Burro aromatizzato:

50 gr di Burro a temperatura ambiente

5 gr di Funghi porcini secchi

Prezzemolo q.b.

PROCEDIMENTO:

Sciacquare i funghi secchi e metterne in ammollo in acqua tiepida per almeno 20 min.

Preparare il burro aromatizzato tritando finemente a coltello il prezzemolo, 5 gr di funghi precedentemente ammollati, unirli al burro

a pomata, mescolare bene, coprire con pellicola e tenere in frigo. Disporre in pentola un giro d'olio evo, lo scalogno tritato e lo speck.

Coprire con MCSD e lasciar rosolare a fiamma media. Unire ora il riso, tutto il brodo, i funghi, l'acqua d'ammollo filtrata e regolare di sale. Coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma viva; raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 12 min. poi spegnere e lasciare 4 min. in autocottura.

Mantecare con il burro freddo aromatizzato e parmigiano coprire e far riposare 2/3 min. Servire con una fetta di lardo di colonnata sul piatto finito ed una macinata di pepe nero.

Lorena Vecchini