

Risotto affumicato

Il **risotto affumicato** è un risotto semplice, ma molto particolare, in cui il sapore della scamorza affumicata e la sua cremosità vengono messe bene in risalto dal riso.

Il **risotto affumicato** è ottimo appena preparato, ma se avanza si può riutilizzare il giorno dopo. Metterlo in una pirofila da forno, cospargerlo con poco parmigiano grattugiato, coprirlo e riporlo nel frigo. Al momento di gustarlo passarlo nel forno a 200°C per 5-10 minuti. Sarà così un gustosissimo tortino!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 40 g di scamorza affumicata
- 2 cipollotti
- 1 l di Brodo vegetale
- Sale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 160 g di riso
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Tagliare la scamorza a fette e grattugiare il Parmigiano.
- Pulire i cipollotti, togliere le radichette e tritare la parte bianca molto finemente.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra mettere l'olio e i cipollotti. Portare la pentola sul fuoco e far dorare a fiamma bassa. Unire un paio di cucchiai di brodo, un pizzico di sale e proseguire la cottura per 5 minuti.
- Alzare la fiamma, unire il riso e farlo ben tostare, girando di continuo, per un minuto.
- Unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male e in modo discontinuo.
- Un minuto prima del termine di cottura del riso aggiungere la scamorza, amalgamare accuratamente fintanto che non fonde, spegnere e mantecare con il Parmigiano (tenendone da parte un po' per decorare) e una macinata di pepe.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Se avanza del risotto si può riutilizzare. Quando si è freddato e rassodato utilizzarlo per preparare delle polpettine, rotolarle nel Parmigiano e passarle sotto al grill del forno poco prima di mangiarle. Ottime come stuzzicante antipasto!