

# Risotto al prosciutto

Il **risotto al prosciutto** è un primo piatto a base di riso molto saporito, ma leggero, aromatizzato dal finocchietto selvatico, un'erba che io apprezzo molto e che ben si sposa con il crudo.

Per la preparazione del **risotto al prosciutto** si possono utilizzare un paio di fette di crudo avanzate dal giorno prima, che io vi consiglio di sgrassare bene. Come tipo di riso io prediligo il Vialone Nano, ma è ottimo anche il Carnaroli.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 50 g di prosciutto crudo affettato
- 1 scalogno
- 20 g di finocchietto selvatico
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 160 g di riso
- 100 ml di vino bianco secco
- 10 g di Parmigiano Reggiano
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Tagliare il prosciutto crudo a listarelle, quindi ricavare dei quadrotti di mezzo centimetro di lato.
- Tritare lo scalogno molto finemente.
- Lavare il finocchietto, scartare i gambi più coriacei e tritarlo finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola mettere l'olio e lo scalogno. Farlo dorare a fiamma media, quindi unire mezzo mestolo di brodo e farlo cuocere per 5 minuti a fiamma dolce.
- Alzare la fiamma, unire il prosciutto crudo, una macinata di pepe e farlo rosolare qualche istante.
- Unire il riso e tostarlo per 1 minuto, fintanto che non diventa lucido. Bagnare con il vino, farlo evaporare, quindi 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 ed in modo discontinuo. Verso la fine della cottura mescolare di continuo e assaggiare per regolare di sale.
- A fine cottura spegnere quindi unire il finocchietto tritato ed il Parmigiano grattugiato, tenendone da parte un po' per decorare.
- Servire spolverizzando con il Parmigiano tenuto da parte.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

