

PRIMI PIATTI

Risotto bietola e guanciale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Volete portare a tavola un piatto davvero speciale? Se amate i sapori rustici e golosi e cercate sempre nuove idee per realizzare i vostri primi piatti, il **risotto bietola e guanciale** è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta super gustosa e molto semplice da realizzare, ideale per chi vuole portare a tavola una pietanza insolita e speciale!

INGREDIENTI

RISO del tipo che preferite - 320 gr
BIETOLE 600 g circa - 1 mazzo
GUANCIALE DI MAIALE a fette - 150 gr
BRODO VEGETALE 1500 ml
PARMIGIANO GRATTUGIATO 4 cucchiari da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il risotto bietola e guanciale, prima di tutto preparate una capiente pentola di brodo vegetale, quindi procedete nella seguente maniera: lavate le

bietole ed eliminate la parte finale dei gambi.

Portate a bollore l'acqua in una capace pentola, raggiunto il bollore salatela, tuffate le bietole nell'acqua bollente, semi-coprite la pentola con un coperchio e, sbollentate le bietole per circa 5-6 minuti.





- 2 Nel frattempo occupatevi del guanciale: prendete le fette di guanciale eliminate la cotenna e, ricavate da ogni fetta delle striscioline.





- 3** Mettete le striscioline di guanciale, all'interno di una casseruola dai bordi alti; accendete il fuoco e, lasciate rosolare bene, fino a doratura completa.





- 4 Quando il guanciale sarà diventato croccante, allontanate la casseruola dal fuoco e, scolate bene il guanciale, in maniera tale da lasciare nella casseruola tutto il grasso che ha rilasciato durante la cottura e, raccogliete le stiscioline in un recipiente, quindi tenete da parte.

Versate nella casseruola dove avete appena fatto rosolare il guanciale, il riso e, fatelo tostare. Nel caso in cui il grasso rilasciato dal guanciale non fosse sufficiente per far tostare il riso, aggiungete nella casseruola poco olio.





- 5 Una volta che il riso si sarà tostato bene e sarà diventato quasi traslucido, iniziate la cottura del riso, incorporate il brodo vegetale e, portate a cottura nella classica maniera, avendo l'accortezza di tenere il riso sempre completamente ricoperto dal brodo durante la cottura.



- 6 Il tempo di cottura delle bietole è trascorso, scolatele e, tuffatele in una scodella con del ghiaccio, in maniera tale da fare raffreddare velocemente la verdura.



7 Mentre le bietole si stanno raffreddando, prendete le listarelle di guanciale rosolate e, tagliatele grossolanamente.





- 8 Strizzate bene le bietole e, tritate al coltello, quindi aggiungete le bietole al riso, aggiustate con un pizzico di sale e, portate a cottura.



- 9 Quando il risotto sarà arrivato a cottura, allontanate la casseruola dal fuoco, mantecate con un filo d'olio extravergine d'oliva e una generosa manciata di parmigiano grattugiato.

Infine unite al risotto il guanciale e, mescolate bene in modo tale da far insaporire bene il tutto.



10 Servite il risotto bietola e guanciaie, se gradite, con una spolverata di pepe macinato.

