PRIMI PIATTI

Risotto cacio, pepe e castagne

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **risotto cacio, pepe e castagne** è la rivisitazione gourmet che non sapevi di desiderare: una pietanza sontuosa in cui la forza sapida e piccante del Pecorino Romano DOP incontra la naturale morbidezza farinosa delle castagne, dando vita a un contrasto gustativo semplicemente memorabile. In questa ricetta, il calore del pepe tostato esalta la dolcezza zuccherina del frutto, mentre l'amido rilasciato dal riso durante la tostatura e la cottura crea un'emulsione setosa e lucida senza bisogno di eccedere con i grassi.

Se ami i risotti capaci di osare con ingredienti di stagione, questo piatto si inserisce alla perfezione nel filone delle nostre creazioni più amate, come il

celebre risotto viola con fonduta di parmigiano, l'avvolgente risotto ai fichi e gorgonzola o il raffinato risotto all'uva e gorgonzola. È un'alternativa rustica e ricercata a proposte come il risotto mele e speck croccante e il fresco risotto con bresaola e limone, ideale da servire durante una cena domenicale accanto a una fetta fragrante di [focaccia alle castagne. Preparare il risotto cacio, pepe e castagne regala una soddisfazione impagabile: basta tostare bene il pepe a secco, cuocere il riso all'onda e procedere a una mantecatura energica a fuoco spento per portare a tavola un trionfo autunnale che lascerà a bocca aperta tutti i tuoi ospiti.

Ingredienti per il risotto cacio, pepe e castagne

RISO CARNAROLI 320 gr

PECORINO ROMANO DOP 160 gr

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaio da tavola

BURRO FREDDO 30 gr

BRODO VEGETALE 1,2 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola

ROSMARINO 1 rametto

SALE

Preparazione del risotto cacio, pepe e castagne

1. Prendi circa metà delle castagne (100 g) e schiacciale con i rebbi di una forchetta fino a ridurle in una purea grossolana; taglia le restanti castagne a pezzetti più grandi o lasciale a metà per la guarnizione finale. Scalda un filo d'olio in un padellino con il rametto di rosmarino, aggiungi le castagne a pezzetti e falle saltare a fuoco vivo per 3-4 minuti fino a renderle leggermente dorate e croccanti all'esterno. Rimuovi il rosmarino e tieni da parte.

2. Pesta i grani di pepe al mortaio per ottenere una granulometria mista, tra polvere fine e pezzetti più ruvidi. Versa la metà del pepe pestato nella casseruola a secco e fallo tostare a fuoco dolce per un minuto, finché non sprigiona tutti i suoi oli essenziali e un profumo intenso. Aggiungi il riso direttamente nella casseruola con il pepe tostato (senza aggiungere grassi, tostatura a secco). Mescola continuamente a fiamma media per circa 2-3 minuti, finché i chicchi non risultano traslucidi e molto caldi al tatto.

3 Inizia a bagnare il riso con un paio di mestoli di brodo vegetale bollente, continuando a mescolare regolarmente. A metà cottura (dopo circa 8-9 minuti), incorpora la purea grossolana di castagne: rilascerà amidi e donerà una sfumatura naturalmente dolce e cremosa alla base del risotto. Continua la cottura aggiungendo brodo caldo ogni volta che il precedente viene assorbito. Mentre il riso cuoce, metti il Pecorino Romano grattugiato finemente nella ciotola. Aggiungi il restante pepe tostato e versa, poco alla volta, un goccio di brodo caldo (non bollente, a circa 60-65°C per non far filare il formaggio). Lavora energicamente il composto con una frusta a mano fino a ottenere una pastella liscia, densa e priva di grumi.

4 Quando il riso è al dente (circa 15-16 minuti), togli la casseruola dal fuoco. Questo passaggio è fondamentale: lascia riposare il riso per 60 secondi a fuoco spento affinché la temperatura scenda leggermente. Unisci quindi il burro ghiacciato e la crema di pecorino preparata. Manteca agitando la casseruola e mescolando vigorosamente con la spatola fino a creare un'emulsione setosa e all'onda. Se il risotto risulta troppo asciutto, aggiungi un goccio di brodo caldo. Distribuisci il risotto nei piatti piani, batti delicatamente il fondo del piatto con il palmo della mano per stenderlo in modo uniforme. Completa la superficie con le castagne croccanti tenute da parte e un'ultima spolverata leggera di pepe nero macinato fresco. Servi immediatamente.

Idee alternative

Versione senza lattosio: il Pecorino Romano DOP a lunga stagionatura ha un contenuto di lattosio naturalmente quasi nullo grazie al processo produttivo tradizionale; per la mantecatura puoi usare burro delattosato o un filo d'olio extravergine d'oliva di altissima qualità.
Versione light: tosta il riso a secco senza olio e frulla una parte delle castagne lesse con poco brodo caldo per creare una crema densa e naturale: potrai così ridurre la dose di pecorino senza perdere cremosità.
L'idea vegetariana/vegana: la ricetta è vegetariana se utilizzi un formaggio pecorino prodotto con caglio microbico o vegetale. Per una versione vegana, manteca con lievito alimentare in scaglie, una noce di crema di anacardi e abbondante pepe tostato.
L'idea WOW: tosta una manciata di castagne a pezzetti in padella con una noce di burro, un cucchiaino di miele di castagno e un rametto di rosmarino fresco prima di disporle sulla sommità del risotto: il contrasto caramellato e croccante renderà il piatto degno di un menu delle feste.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: il segreto per non far "stracciare" il pecorino ed evitare la formazione di grumi gommosi è la temperatura di mantecatura. Quando il riso è al dente, spegni la fiamma, allontana la pentola dal fornello e lasciala riposare coperta per 60 secondi prima di unire il pecorino grattugiato finissimo e un mestolino di brodo caldo, mescolando energicamente dal basso verso l'alto.
Lo sfizio in più: tosta i grani di pepe nero interi in un padellino a secco finché non sprigionano il loro profumo aromatico, poi schiacciali grossolanamente in un mortaio prima di aggiungerli al riso: la fragranza degli oli essenziali sarà incomparabile rispetto al pepe già macinato.
L'idea per i bambini: riduci la dose di pepe nero sostituendolo con un pizzico di pepe bianco delicato e sminuzza le castagne finissime affinché si fondano completamente con la crema di formaggio dolce.
Idea antispreco: se hai delle caldarroste avanzate dalla sera prima, non buttarle! Sbucciale, rimuovi la pellicina interna e sminuzzale per inserirle nel risotto: la nota affumicata della brace donerà una profondità di sapore straordinaria alla preparazione.

Conservazione

Il risotto cacio, pepe e castagne va consumato appena mantecato "all'onda" per godere della sua cremosità fondente. Se dovesse avanzare, si conserva in frigorifero per al massimo 24 ore all'interno di un contenitore ermetico: il giorno successivo puoi riscaldarlo "al salto" in una padella antiaderente rovente con una spolverata extra di pecorino, finché non forma una crosticina dorata e croccante.