

PRIMI PIATTI

Risotto con bresaola e limone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **risotto con bresaola e limone** è la quintessenza della raffinatezza a tavola. In questo piatto, la nota acida e agrumata del limone incontra la sapidità tipica della bresaola della Valtellina, creando un equilibrio di sapori che pulisce il palato e rigenera lo spirito.

È una preparazione perfetta da servire dopo un antipasto chic come i [cestini di bresaola ripieni](#) o gli sfiziosi [bocconcini di cetrioli e robiola](#). Se ami i risotti dalla consistenza avvolgente, questa versione ti ricorderà la cremosità del [risotto al gorgonzola e speck](#), ma con una spinta di freschezza in più data dagli oli essenziali dell'agrume. Preparare il risotto con bresaola e limone è

semplicissimo: bastano pochi ingredienti di qualità superiore e un pizzico di attenzione nella tostatura del riso. Per chiudere il pasto in bellezza con lo stesso tema agrumato, potresti servire una fetta di mattonella fredda o rinfrescarti con un originale espresso Martini.

INGREDIENTI PER IL RISOTTO CON BRESAOLA E LIMONE

RISO CARNAROLI 320 gr
BRESAOLA 100 gr
LIMONE 1
BRODO VEGETALE 1 l
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
SCALOGNO 1
BURRO FREDDO 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 60 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE DEL RISOTTO CON BRESAOLA E LIMONE

- 1 Prepara il brodo vegetale e tienilo costantemente in caldo su fuoco basso. Taglia 70 g di bresaola a listarelle sottili, mentre tieni da parte le fette rimanenti per la decorazione finale. Trita finemente lo scalogno e fallo rosolare dolcemente nella casseruola con un filo d'olio extravergine d'oliva a fuoco dolce.
- 2 Aggiungi il riso Carnaroli e tostalo a fuoco vivo per circa 2 minuti, mescolando finché i chicchi non diventano caldi e semitrasparenti. Sfuma con il vino bianco secco e lascia evaporare completamente la parte alcolica. Versa un paio di mestoli di brodo caldo e continua la cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito e mescolando di tanto in tanto.

3 A circa 5 minuti dalla fine della cottura del riso, unisci le listarelle di bresaola per farle amalgamare e insaporire il chicco. Spegni il fuoco quando il riso è ancora al dente e regola di sale se necessario. Aggiungi la scorza grattugiata del limone bio, qualche goccia del suo succo, il burro freddissimo di freezer e il Parmigiano Reggiano.

4 Manteca energicamente per un paio di minuti fino a ottenere un'onda cremosa, poi copri la casseruola con il coperchio e lascia riposare il risotto per 2 minuti. Impiatta distribuendo il risotto a specchio sui piatti piani, guarnisci con le fette di bresaola intere tenute da parte, una spolverata di pepe nero fresco e qualche zest di limone per decorare.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: il risotto è naturalmente privo di glutine; assicurati solo che il brodo vegetale utilizzato non contenga tracce di contaminazione.

Versione senza lattosio: per mantecare, utilizza un olio extravergine d'oliva di altissima qualità come quello usato per il [pesto di pistacchi](#) o un burro vegetale.

Versione light: riduci la quantità di formaggio grattugiato e manteca con un cucchiaino di yogurt greco allo 0% di grassi per un risultato proteico e vellutato.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci la bresaola con dei pomodori secchi tritati, ispirandoti alla nostra [bruschetta](#) per mantenere una spinta sapida senza ingredienti di origine animale.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: non cuocere mai la bresaola insieme al riso! Il calore prolungato la renderebbe troppo salata e coriacea.

Lo sfizio in più: aggiungi qualche chicco di pepe rosa durante la cottura: la sua nota delicata e profumata si sposa divinamente con il limone e la bresaola.

L'idea per i bambini: presenta il piatto decorandolo con la scorza di limone a forma di stelline o di piccoli soli; il colore vivace e il gusto delicato li conquisteranno.

Idea antispreco: non buttare la parte bianca della buccia del limone! Sebbene sia amara per il risotto, puoi usarla per preparare un tè più aromatico o per profumare l'acqua della tua borraccia.

CONSERVAZIONE

Il risotto con bresaola e limone va gustato immediatamente appena pronto per godere della sua cremosità. Se dovesse avanzare, si conserva in frigorifero per un giorno; puoi riutilizzarlo per

creare delle piccole crocchette di riso dorate.