

PRIMI PIATTI

# Risotto mele e speck croccante

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



Il **risotto mele e speck croccante** è la scelta ideale per chi desidera portare in tavola un piatto originale, capace di stupire gli ospiti con un equilibrio di sapori fuori dal comune. In questa preparazione, la mela si scioglie parzialmente creando una cremosità naturale che avvolge il chicco di riso, mentre lo speck, reso croccante a parte, regala quella nota affumicata e "crunchy" che chiude il cerchio del gusto.

È un piatto che profuma di montagna e di serate conviviali, perfetto per le stagioni più fresche. Per rendere il tuo pranzo ancora più speciale, potresti iniziare con un saporito [bruschettone](#) o servire come antipasto questa deliziosa [baguette ripiena](#).

Se ami i primi piatti creativi, non perderti la nostra versione dell'[orzo con salsa tzatziki](#) o lasciati ispirare dalla delicatezza di questo [poke di riso con tonno](#). Preparare il risotto mele e speck croccante richiede solo pochi passaggi fondamentali: una tostatura perfetta, un brodo vegetale di qualità e l'aggiunta dello speck solo alla fine per preservarne la consistenza.

**Resta sempre aggiornato sui nuovi contenuti!**

**Iscriviti al Canale WhatsApp**

## INGREDIENTI PER IL RISOTTO MELE E SPECK CROCCANTE

RISO CARNAROLI 320 gr  
MELE GRANNY SMITH o renetta - 2  
SPECK 120 gr  
SCALOGNO ½  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
BRODO VEGETALE caldo - 1 l  
BURRO 50 gr  
PARMIGIANO REGGIANO  
GRATTUGIATO 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE DEL RISOTTO MELE E SPECK CROCCANTE

- 1 Tieni il brodo vegetale ben caldo su fuoco minimo. Sbuccia le mele, privale del torsolo e tagliale a cubetti di circa 1 cm. Trita finemente lo scalogno e riduci lo speck a listarelle sottili. Scalda una padellina antiaderente senza aggiungere grassi e rosola le listarelle di speck a fuoco medio finché non diventano dorate e croccanti. Prelevale con una pinza e tienile da parte su un foglio di carta assorbente.
- 2 In un tegame capiente, versa un filo d'olio extravergine d'oliva e fai appassire lo scalogno a fuoco dolce. Aggiungi il riso Carnaroli e tostalo a fiamma vivace per circa 2-3 minuti, mescolando continuamente finché i chicchi non diventano traslucidi. Versa il vino bianco secco e lascia evaporare completamente la parte alcolica prima di proseguire. Inizia ad aggiungere il brodo vegetale caldo, un mestolo alla volta, lasciandolo assorbire prima di

versarne altro. A metà cottura (dopo circa 8-10 minuti), aggiungi i cubetti di mela: in questo modo diventeranno morbidi rilasciando il loro profumo senza sfaldarsi del tutto.

- 3** Quando il riso è al dente, spegni il fuoco. Aggiungi il burro freddo di frigorifero e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescola energicamente per creare una deliziosa crema, aggiusta di sale se necessario, copri con il coperchio e lascia riposare per un paio di minuti. Distribuisci il risotto nei piatti singoli, guarnisci la superficie con lo speck croccante tenuto da parte e completa con una spolverata di pepe nero macinato al momento. Servilo subito ben caldo!

## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: il riso è naturalmente privo di glutine; assicurati solo che lo speck utilizzato sia certificato e che il brodo vegetale non contenga tracce.

Versione senza lattosio: per mantecare il tuo risotto mele e speck croccante, utilizza un burro delattosato oppure un ottimo olio extravergine d'oliva e un parmigiano stagionato oltre i 30 mesi.

Versione light: riduci la quantità di burro nella mantecatura e utilizza una mela Granny Smith (più acidula e meno zuccherina), puntando sulla tostatura a secco dello speck senza aggiungere grassi.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci lo speck con dei gherigli di noce tostiti e salati o con dei cubetti di tofu affumicato saltati in padella. Per la versione vegana, manteca con crema di mandorle o lievito alimentare.

L'idea WOW: aggiungi qualche ago di rosmarino fresco tritato finemente durante la cottura delle mele e completa il piatto con qualche goccia di riduzione di aceto balsamico tradizionale.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: non cuocere lo speck insieme al riso! Se lo aggiungi subito, diventerà molle e troppo salato. Fallo saltare in una padella antiaderente senza grassi finché non diventa scuro e rigido, poi aggiungilo sul risotto mele e speck croccante solo un istante prima di portarlo in tavola.

Lo sfizio in più: sfuma il riso con un bicchierino di spumante brut o di sidro di mele invece del classico vino bianco: la nota aromatica sarà ancora più persistente e raffinata.

L'idea per i bambini: taglia le mele a cubetti piccolissimi così che quasi "spariscano" nel riso e ometti il pepe nero se non gradito.

Idea antispreco: non buttare le bucce delle mele! Se sono biologiche, mettile nel pentolino insieme alle verdure per il brodo: regaleranno un profumo incredibile alla base della tua cottura.

## CONSERVAZIONE

Il risotto mele e speck croccante va consumato subito per godere della sua cremosità. Se dovesse avanzare, si conserva in frigorifero per 1 giorno e può essere trasformato in deliziose frittelle di riso o scaldato "al salto" in padella per renderlo croccante.