

PRIMI PIATTI

Risotto acciughe e cucunci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **risotto acciughe e cucunci** non è niente di particolarmente difficile, anche se il termine cucunci vi potrebbe suonare poco familiare. In realtà si parla dei fiori del capperi, facilmente acquistabili in qualsiasi supermercato; i migliori sono quelli siciliani e le più diffuse forme di conservazione dei frutti sono sott'olio, sott'aceto o sotto sale. I cucunci sono un must della cucina eoliana, in abbinamento al risotto e alle acciughe completano un piatto davvero estroso e stuzzicante. E se amate questo tipo di ingrediente, ecco per voi un'altra ricetta imperdibile: ecco come

fare in maniera perfetta le acciuغه gratinate!

INGREDIENTI

RISO 320 gr

ALICI O ACCIUGHE 50 gr

CUCUNCI 50 gr

SCALOGNO 1

BURRO 60 gr

BRODO VEGETALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Accendete il fuoco sotto una casseruola, meglio se una risottiera e fatevi scaldare un giro d'olio e una noce di burro.



- 2 Quando il burro sarà fuso, unite il riso alla casseruola e lasciatelo tostare.



3 Nel frattempo preparate le acciughe ed affettate lo scalogno.

Mettete lo scalogno ad appassire in una padella più piccola insieme a poco olio e una piccola noce di burro.



4 Preparate un buon brodo vegetale con delle verdure o, se preferite, con del dado.

Quando il riso sarà ben tostato, versatevi sopra due bei mestoli di brodo.



- 5 Unite allo scalogno appassito le acciughe (lasciandone qualcuna per la fine) e lasciate che queste si sciolgano a calore moderato nella padella.



- 6 Unite il composto di scalogno ed acciughe alla casseruola con il riso e diluite il tutto con un altro mestolo di brodo.



7 Portate il risotto a cottura con successive aggiunte di brodo.

Solo verso la fine della cottura aggiungete al risotto i filetti d'acciuga tenuti da parte, dopo averli tritati grossolanamente.



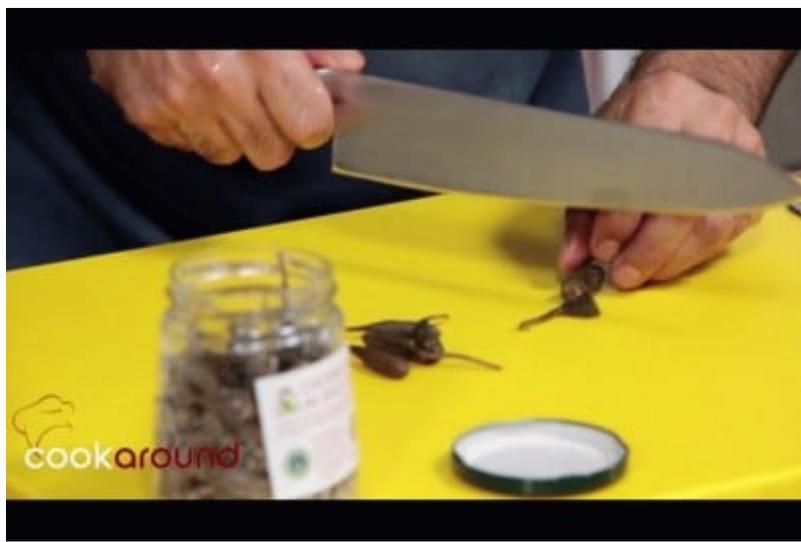


8 Regolate il risotto di sale se necessario e spegnete il fuoco.

Mantecate il risotto con una noce di burro ed un giro d'olio fuori dal fuoco.



9 Sciacquate i cucunci (o fiori di capperi) sotto sale, tagliateli a pezzetti ed uniteli al risotto mescolando per amalgamarli bene.



- 10** Lasciate riposare il risotto per pochi minuti, quindi impiattatelo decorando ciascun piatto con dei cucunci ed ultimando con un giro d'olio extravergine d'oliva ed una macinata di pepe nero.

NOTE

L'acciuga, conosciuta anche col termine di alicia, è un pesce azzurro tra i più pescati nel nostro mare. Buono, dal sapore caratteristico, si usa comunemente marinato, sotto sale e sott'olio. Commerciata largamente in Italia, usata comunemente nel resto d' Europa, l'acciuga è un pesce che porta con se' tradizioni e usi locali legati alla sua pesca e alla sua conservazione. Alla portata di tutte le classi sociali, i suoi riferimenti nella letteratura si sprecano: la sua pesca notturna viene descritta in molti romanzi italiani e la messa sotto sale era un rito stagionale nelle case dei pescatori.