

PRIMI PIATTI

# Risotto al dragoncello con maialino alla provenzale

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [250 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il risotto al dragoncello con maialino alla provenzale è, come dice il nome stesso, un piatto completo: il risotto al dragoncello costituisce la parte amidacea mentre il maialino alla provenzale con la sua cottura lunga e lenta costituisce la parte proteica. Più di quattro ore di cottura per un piatto davvero da leccarsi i baffi.

## INGREDIENTI

RISO 240 gr  
ARISTA 500 gr  
PANCETTA FRESCA 500 gr  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
BRODO VEGETALE  
PATATE 2  
PORRI 2  
CIPOLLE rossa - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SCALOGNO piccolo - 1  
SEDANO 1 costa  
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da tè  
DRAGONCELLO FRESCO  
PEPE MISTO in grani - 1 cucchiaio da tè  
BURRO 60 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

1 Prendete il pezzo di pancetta e rimuovete la cotenna.



2 Tagliate a pezzi grossolani la cotenna e trasferitela in pentola, preferibilmente di ghisa così da continuare la cottura in forno, con dell'olio, bacche di ginepro, pepe misto e due rametti di dragoncello fresco, oppure un cucchiaino di quello secco e lasciate che prenda calore.





- 3** Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete la cipolla rossa tagliata a metà, lo spicchio d'aglio intero e leggermente schiacciato e lo scalogno; mescolate e abbassate la fiamma.



- 4** Lavate e pulite il sedano dalle foglie e dalla parte terminale, quindi tagliatelo grossolanamente e aggiungetelo in pentola.



- 5 Tagliate l'arista di maiale in fette alte circa un centimetro e mezzo, dividetele in due parti uguali per una cottura uniforme e aggiungeteli in pentola.



- 6 Tagliate anche la pancetta in pezzi di dimensioni omogenee a quelli d'arista e aggiungete anch'essi alla casseruola.



- 7** Pelate le patate, aiutandovi con un pelapatate, tagliatele grossolanamente e aggiungetele al resto degli ingredienti.



- 8** Aggiungete un pizzico di sale e mezzo bicchiere di vino bianco mantenendo la fiamma sempre bassa, così che il vino insaporisca bene la pietanza.



- 9** Mescolate il tutto, coprite la casseruola e mettete in forno statico a 140-150°C per circa 4 ore.

Versate un giro d'olio in una casseruola, aggiungeteci una noce di burro e i porri tagliati finemente e lasciate stufare a fiamma bassa.



- 10** Sfumate con il vino bianco rimasto, quindi alzate la fiamma per far evaporare la parte alcolica.



- 11** Regolate di sale e lasciate cuocere su fiamma bassa e a casseruola coperta.

Se vedete che si asciugano, aggiungete un po' di brodo vegetale così da ultimare la loro

cottura.

Nel frattempo, prendete un'altra casseruola, aggiungeteci un pezzo di burro con un filo d'olio e lasciate sciogliere.

Quando i grassi saranno ben caldi, versate il riso e lasciatelo tostare uniformemente.



- 12** Quando il riso diventa traslucido, aggiungete tanto brodo vegetale quanto ne serve per ricoprirlo e il dragoncello fresco e lasciate cuocere. Aggiungete altro brodo via via che il risotto s'asciuga e portate il riso a cottura.





- 13 Una volta cotto il maiale, prendete un po' del fondo di cottura e frullate fino a che non diventa una salsa cremosa.



- 14 Al termine della cottura del riso, assaggiate e se necessario aggiungete del sale; quindi spegnete il fuoco e mantecate il tutto con una noce di burro.

Servite il risotto al dragoncello, accompagnandolo con la salsa preparata, porri stufati, pezzetti di maiale e una spolverata di pepe.

