

Risotto Mukki con castagne

INGREDIENTI per 4 persone

yogurt magro bianco 1 vasetto, mascarpone 3-4 cucchiari, riso Carnaroli 400 g

brodo vegetale 1 cubetto, cipolla 1, castagne 20 (lessate e sbucciate)

peperoncino 1, salvia q.b., vino bianco q.b., pancetta affumicata 3-4 fette

Parmigiano una spolverata

PROCEDIMENTO

1. Fase Iniziale. In un tegame, fare appassire la cipolla tritata e un peperoncino in olio, il tutto a fiamma bassa. Quando la cipolla sarà pronta, aggiungere il riso e tostarlo finché non diventa dorato.

2. Una volta tostato, sfumare con del vino bianco e continuare la cottura del riso aggiungendo poco alla volta il brodo vegetale. A metà cottura, aggiungere metà delle castagne ridotte in piccoli pezzi e aggiungere la salvia a piacimento.

3. Fase Finale. Proseguire con la cottura, salare e pepare. Una volta pronto, togliere dal fuoco e mantecare con il mascarpone e lo yogurt magro. Nel frattempo, rosolare la pancetta affumicata finché non diventa croccante.

4. Tutti a tavola! Servire il risotto aggiungendo le castagne rimanenti ridotte in piccoli pezzi, la pancetta croccante e spolverando con del parmigiano.

Variazioni: se cotto in pentola a pressione mettere insieme tutti gli ingredienti utilizzando acqua (200ml per etto di riso, se carnaroli 225ml, togliere i ml di vino bianco dal quantitativo di acqua). Consiglio di rosolare la salvia nel soffritto di cipolla. Rosolate in padella la pancetta affumicata, toglietela ed utilizzate il grasso della pancetta rimasto per tostare il riso.