FOOD BLOGGER - 15 MARZO 2013

Risotto con verza e pancetta

IL SAPORE DELL'OLIO MI HA SORPRESO E HO PENSATO SAREBBE STATO OTTIMO CON UN RISOTTO DAL CARATTERE FORTE.

L'olio extravergine d'oliva Brisighella, mandatomi dall'Associazione Città dell'Olio, che promuove la cultura dell'olio italiano, è un olio che viene dalle colline dell'Appennino Tosco Romagnolo, che risale addirittura ai tempi degli antichi Romani, grazie alla particolare conformazione del territorio che ne fa il luogo ideale per un micro clima adatto a produrre un olio di grande qualità. Questo olio deve essere ottenuto dal 90% di olive Nostrane Brisighella, solo così ottiene la denominazione DOP. Non solo. Le olive vengono raccolte a mano, fra il 5 novembre e il 20 dicembre, lavate, e poi spremute entro 4 giorni dalla raccolta. Il meglio viene ulteriormente selezionato e denominato Brisighello, dopo che è stato estratto a freddo.

Il suo colore mi ha sorpreso, perché è di un verde smeraldo, e si sa, su di me i gioielli fanno un certo effetto ;).
Il sapore invece è leggermente piccante e amarognolo.
Così, ho pensato che sarebbe stato ottimo con un risotto dal carattere forte.

Risotto verza e pancetta

Ingredienti per 5 persone

420 gr di riso Carnaroli
1/2 verza
6 pomodori secchi
1 cipolla
100 gr di pancetta affumicata tagliata a dadini
una fetta per commensale di pancetta affumicata
parmigiano
olio extra vergine d'oliva Brisighella
vino bianco di ottima qualità
brodo vegetale home made
sale

Tritate la cipolla, pulita. Tagliate la verza a strisce sottili e lavatela abbondantemente. In una casseruola capiente mettete dell'olio e fate stufare metà cipolla. Quindi unite la verza e fate stufare anche essa. Aggiungete un po' d'acqua se necessario. Salate. Stufate l'altra metà di cipolla con altro olio e la pancetta a dadini. Quindi aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco. Non appena sarà evaporato, cominciate a bagnare il riso con un buon brodo caldo (io fatto a casa con il Bimby). A metà cottura (circa dopo 10 minuti), aggiungete la verza, e i pomodori tagliati a strisce e continuate a cuocere fino a quando non sarà pronto. Fuori dal fuoco mantecate con un po' d'olio a crudo e il parmigiano. Nel frattempo, in una padella antiaderente, fate scaldare delle fette di pancetta e giratele, per farle diventare

croccanti, che servirete sul risotto.

Leggi il post su Cardamaco & Co