

Tortino di riso rosso selvaggio con germogli di lenticchie rosa, sedano in agrodolce e guanciaiale croccante

OLIO CENTONZE, UN FELICE RITORNO! ANNUSI, ASSAGGI, CHIUDI GLI OCCHI E TI SENTI TRASPORTATO ALTROVE, IN UNA TERRA ANTICA, RICCA DI STORIA, IMMAGINI, COLORI, PROFUMI, CALORE, VITA.

Oggi per la [Cucina dell'Extravergine](#), in collaborazione con l'[Associazione Nazionale Città dell'Olio](#), abbiamo un felice ritorno, l'[olio extravergine di oliva biologico Centonze](#), per questa rubrica.

Sicilia, antica colonia greca di Selinunte, cultivar Nocellara del Belice in purezza. L'azienda agricola [Case di Latomie](#) prende il nome dalle millenarie cave di tufo calcareo utilizzato dai selinuntini per costruire le loro abitazioni. La cultivar Nocellara del Belice si fregia, unica in Italia, di ben due riconoscimenti DOP, sia per l'olio, sia come oliva da mensa, trattandosi di una varietà particolarmente grande e gustosa, con polpa croccante che si stacca facilmente dal nocciolo.

L'[olio evo biologico Centonze](#) è un olio fruttato con un'impercettibile nota piccante-amara, un prodotto da centellinare a gocce, perché è oro puro, brillante come il sole, verde come le vallate che degradano verso il mare. Profumo di oliva spremuta, sentore di erba tagliata e di pomodoro. Annusi, assaggi, chiudi gli occhi e ti senti trasportato altrove, in una terra antica, ricca di storia, immagini, colori, profumi, calore, vita.

Ancora una volta ho scelto un abbinamento che assecondasse le caratteristiche di un olio che si sposa bene con le minestre di legumi e le verdure. Ho optato per un riso fresco, profumato e aromatico, per la delicatezza dei germogli di lenticchia rossa, per il pomodoro proposto in versione fresca, estiva, e poi la nota agrodolce del sedano, quella più decisa del guanciaiale e la loro croccantezza unita insieme. Una versione in chiave creativa della minestra di riso e lenticchie. Un omaggio, spero gradito, a questo prezioso olio.

RISO ROSSO SELVAGGIO CON GERMOGLI DI LENTICCHIE ROSA, SEDANO IN AGRODOLCE E GUANCIALE CROCCANTE SU COULIS DI POMODORO

Ingredienti per 4 tortini

100 g riso rosso selvaggio

50 g di germogli di lenticchie rosa

1 fetta di guanciaiale da mezzo centimetro di spessore

2 coste di sedano

2 cucchiaini di zucchero di canna

4 cucchiaini di aceto di lamponi

200 g di pomodori datterini

1 spicchio d'aglio

[olio evo biologico centonze](#)

sale

Lessare il riso per 40 minuti in abbondante acqua salata. Sciacquare i germogli di lenticchie e cuocerli al vapore per una



decina di minuti. Scolare il riso, allargarlo su un vassoio e condirlo con olio evo. Lasciar intiepidire e aggiungere i germogli. Pulire le coste di sedano sfilando la parte esterna fibrosa. Con l'aiuto di un pelaverdure ricavare alcune strisce sottili, quasi trasparenti, dalla costa del sedano. In un tegamino scaldare l'olio evo, aggiungere il sedano, farlo cuocere per un paio di minuti, unire lo zucchero di canna, farlo sciogliere e aggiungere l'aceto. Sfumare, abbassare la fiamma, girare e coprire. Cuocere per 5 minuti. Il sedano deve restare croccante.

In una padella a parte scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato. Unire i pomodorini lavati e tagliati a metà, cuocere per 5 minuti. Salare. Eliminare lo spicchio d'aglio e frullare i pomodorini. Passarli con un colino a maglia fine.

Tagliare il guanciale a listarelle e passarlo in padella a fuoco vivace con un goccio d'olio evo, finché non diventa croccante e rosolato al punto giusto (deve restare morbido).

Riempire con il riso e i germogli di lenticchia 4 stampini precedentemente unti con olio evo comprimendo bene con il dorso di un cucchiaio. Disporre la salsa di pomodoro a specchio, sformare il tortino di riso al centro, guarnire con il sedano e il guanciale croccante. Servire con un filo di olio evo a crudo.

Leggi il post su [Cook 'n' book](#)