Il risotto Bucinese

Giancarlo Arrigucci

(n°1) 2013

Ingredienti

1. Riso per risotti.
2. Rigatino (pancetta di maiale stagionata).
3. Pomodori freschi non troppo maturi (ma anche maturi, perché no).
4. Cipolla.
5. Aglio.
6. Sedano.
7. Prezzemolo.
8. Crosta di formaggio (parmigiano/grana o pecorino).
9. Olio extra vergine di oliva (poco ma buono).
10. Acqua.
11. Sale.
12. Peperoncino.

Ferramenta

1. Padella (con coperchio).

2. Mestolo di legno.

Preparazione

1. Mettete il riso in padella e posizionate a fuoco vivace per tostarlo (bene).
2. Tagliate il rigatino a striscioline (o come meglio vi pare) dopo che il riso è iniziato a tostare mettete in padella e saltate. Il grasso del rigatino si scioglie ed avvolge il riso. Abbassate la fiamma.
3. Togliete la buccia ad alcuni spicchi d'aglio (non siate tirchi, abbondate che sono buonissimi, dopo), Schiacciatene alcuni con il palmo della mano od un bicchiere. Mettete in padella.
4. Tagliate una costola o due di sedano a pezzi piccoli (a me piacciono più grandi). Mettete in padella.
5. Tagliate la cipolla in due metà, fatele a fette sottili perpendicolari all'altro taglio. Mettete in padella. Girate e mescolate bene.
6. Tagliate i pomodori a quadretti (se siete bravi prima li spellate) e mettete in padella.
7. Spezzettate il prezzemolo e unitelo al resto (mettete in padella).
8. Aggiungete acqua in abbondanza (nella padella) e fate bollire a fuoco vivace, se necessario aggiungete ancora acqua, ma fine cottura del riso il risotto non deve essere troppo liquido.
9. Spezzettate la crosta di formaggio ed aggiungetela (in padella) a fine cottura (un po prima per i golosi).
10. Sale e peperoncino a vostro piacere. (Il peperoncino potete metterlo o meno, io lo metto fresco tagliato a pezzettini).
11. Un goccio d'olio aggiungetelo prima di servire o direttamente sul piatto.
12. Se alla fine lo stufate un pochino è meglio ma non è strettamente necessario, specialmente se non avete il coperchio per la vostra padella. Alcuni preferiscono non girare il risotto alla fine per farlo attaccare alla padella e fare una crosta bruciacchiata gustosissima, io lo faccio solo se mi scordo la padella al fuoco senza girare il riso col mestolo.

Note

Se togliete il rigatino e il formaggio viene meno buono (parecchio meno) ma diventa 100% vegetariano. Potreste rimpiazzare il rigatino con striscioline di radicchio rosso, per l'estetica funziona, quasi, bene.

Non ho dato quantitativi perché ognuno sa quanto metterne per il proprio gusto e fabbisogno.

Se siete soliti cucinare per voi stessi o per altri conoscete meglio di me le dosi da utilizzare e poi non posso fare tutto io, metteteci del vostro, perdindirindina.

Siete pregati, se ci mettete del vostro, di farmi sapere come è andata (non che mi importi molto, ma si impara sempre qualcosa dagli sbagli degli altri, e voi sbaglierete molto, se gli altri vogliono condividere le esperienze).

Nella sezione degli strumenti non ho specificato il fuoco, potete cucinare al gas, alla piastra radiante, al fuoco del caminetto, nel barbecue o come meglio vi aggrada e vi riesce.

Sempre nella stessa sezione non ho messo piatti e bicchieri, per me lo potete mangiare in padella anche senza posate, basta il mestolo e volendo non serve nemmeno quello.

Ho messo la padella, benché si possa fare anche in gavetta o nel barattolo vuoto di piselli, perché penso che sia più funzionale, comodo e, comunque, disponibile a chiunque, ma se siete in campeggio ed avete solo il gavettino usate quello, non mi scandalizzo mica.

Da bere

Acqua o vino a piacere ma, per favore, non usate altre bevande (acqua se dovete lavorare o guidare, vino se poi potete smaltirlo in sicurezza e tranquillità magari effettuando una qualche attività fisica motoria). L'acqua sempre del rubinetto, del pozzo o di fonte. Il vino, se avete abbastanza soldi, prendetelo buono.

Chi beve thè o latte verifichi pure se ci stanno bene col risotto, io ho altri gusti.
[1]

[1]

Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/ o spedisci una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.