



RISOTTO CON CICORIA E SPUNTATURE DI MAIALE

www.myricettarium.com



Ingredienti per 4 persone:

g 250 di riso basmati

1 mazzo di cicoria

8 spuntature di maiale

2 cucchiaini colmi di dado granulare classico senza glutammato

peperoncino

Olio Extravergine di Oliva Terre Antiche Dante

vino bianco secco

2 spicchi di aglio

Preparazione:

Pulite e lavate la cicoria. Soffriggere in una larga casseruola a bordi alti gli spicchi di aglio e il peperoncino nell'olio, unite le spuntature di maiale e fatele ben rosolare da tutti i lati; bagnate con un po' di vino ed attendete che evaporino. Aggiungete la cicoria e appena si sarà "ammosciata" versate un po' di brodo (io acqua bollente con il dado granulare) e cuocete per circa 1 ora e mezza a fuoco lento finchè la carne non risulterà morbida; se asciuga troppo, versate un po' di brodo. Lessate in una pentola con del brodo (io acqua bollente + dado granulare) il riso, scolatelo un paio di minuti prima della cottura ed aggiungetelo alla cicoria. Rimestate bene, unendo brodo se fosse troppo asciutto, questo risotto non deve risultare asciutto come uno classico ma nemmeno troppo brodoso come una minestra. Servite con le spuntature di maiale.