

## C.C. - Carnaroli e castagne



In questo **autunno** che sembra non voler arrivare mai le giornate passano serene e soleggiate, con temperature decisamente al di sopra della media. Solitamente non faccio distinzione tra piatti estivi e piatti invernali, mangio quello che mi va quando mi va!

Ad esempio uso spesso il forno anche in pieno agosto e mangio insalate fresche in inverno. Non fanno eccezione i **risotti** (e come potrei?! Mangio almeno due volte a settimana un risotto, anche con temperature torride... la **gola** ha decisamente la precedenza!

Oggi vorrei presentarvi questo risottino autunnale a base di castagne, lardo e rosmarino... decisamente una meraviglia di sapori! La **chicca** sta in quello che ho usato per mantecare il risotto, un formaggio che ho trovato dal mio fruttivendolo di fiducia ([Le primizie del Frutteto](#)] in via **XXIV Maggio 2/c** a **Corsico**). Un formaggio stagionato in **foglie** di castagne che è una meraviglia.

Tra gli ingredienti se **clickate** sul nome evidenziato vi porterà direttamente al sito del produttore ;) secondo me vale la pena darci un occhio!

Enjoy!

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)]



C.C. - Carnaroli e castagne



impiattamento

Ingredienti per due persone

**Per il brodo:**

1 carota;  
1 sedano;  
1 cipolla;  
acqua q.b.;  
sale grosso q.b.

**Per il riso:**

160 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];  
2 rametti di rosmarino;  
100 grammi di castagne lesse;  
1/2 bicchiere di vino bianco secco;  
30 grammi di burro;  
50 grammi di [Occelli in foglie di castagno](#)] oppure Parmigiano Reggiano;  
50 grammi di lardo a fette;  
olio E.V.O. q.b.;  
sale q.b.

**Per la composizione:**

1 rametto di rosmarino;  
pepe q.b.

\*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Il brodo:

Portate a bollire l'acqua con il sedano, la carota e la cipolla pulite. Salate, fate cuocere a fiamma media fino a che l'acqua non si sia ridotta di un quarto e abbia preso un bel colore dorato.

Circa trenta minuti.

Il risotto:

Scaldare nella pentola (a fiamma bassa) l'olio insieme a due rametti di rosmarino per una decina di minuti in modo da insaporirlo leggermente. Togliete ora il rosmarino e tostate quindi il riso per un paio di minuti a fiamma vivace.

Quando il riso risulterà traslucido, sfumate con un bicchierino di vino bianco.

Aggiungete le castagne lessate e tritate grossolanamente fate rosolare ancora un minutino e poi aggiungete man mano un mestolo di brodo per volta e cuocete il riso. Giratelo in continuazione: in questo modo i chicchi di riso sprigioneranno tutto l'amido in essi contenuto e lo renderanno bello cremoso cuocendo uniformemente.

Una volta cotto spostate la pentola dalla fiamma, il lardo a fette, il formaggio grattugiato, una noce di burro ed un filo di olio.

Lasciate riposare per un paio di minuti ed incominciate la mantecatura. Il risotto deve risultare bello cremoso. Per essere perfetto, muovendo la pentola a scatti avanti ed indietro, dovrebbe formarsi la "famosa" onda.

La composizione:

Stendete in un piatto una porzione di riso, aggiungete una spolverata di pepe e un po' di rosmarino tritato al momento.