

Guanciale goloso



Il **guanciale** di maiale è la **gola** del maiale, un taglio di carne suina percorso da venature magre con una componente di grasso pregiato, di composizione **diversa** dal **lardo** (grasso del dorso) e **soprattutto** dalla **pancetta** (grasso del ventre). La consistenza è più dura rispetto alla pancetta e il sapore più caratteristico.

Rientra nella preparazione di molti condimenti, tra le quali **l'amatriciana** o la **carbonara**. Vanta il riconoscimento di prodotto tradizionale su proposta delle regioni Abruzzo (guanciale amatriciano), Calabria, Friuli-Venezia Giulia, Lazio (guanciale dei monti Lepini al maiale nero, guanciale classico), Molise, Sardegna, Toscana e Umbria. Non si deve assolutamente pensare che il guanciale sia **sostituibile** con la pancetta, mi raccomando, **non** fate questo errore!

La ricetta di questo venerdì è un piatto da **acquilina in bocca**, facile da preparare, ma dal risultato assicurato! Unica **raccomandazione** che mi sento di farvi è, occhio al sale! Trattasi di ingredienti molto saporiti, quindi vi consiglio di **assaggiare bene** durante la preparazione e di regolarvi in base ai vostri gusti per non trovarvi alla fine con un risotto troppo sapido ;) Detto questo, buon appetito!

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



Guanciale goloso



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

150 grammi di topinambur;

sale q.b.;

olio E.V.O. q.b.

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](#)];

1/2 bicchiere di vino bianco secco;

1/4 di cipolla bianca;

150 grammi di guanciale;

60 grammi di Taleggio DOP;

30 grammi di burro;

30 grammi di Parmigiano Reggiano;

olio E.V.O. q.b.;

sale q.b.

Per la composizione:

origano fresco q.b.;

pepe q.b.

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

Procedimento

La purea:

Pulite moldo bene il topinambur e sbucciatelo, fatelo quindi lessare per una ventina di minuti in acqua bollente che poi utilizzerete per il brodo. Una volta cotto frullatelo con un mixer ad immersione aggiungendovi un pizzico di sale ed un filo di olio. Se necessario aggiungete un po' di acqua di cottura per rendere la crema liscia ed omogenea.

Il brodo:

Aggiungete all'acqua di cottura del topinambur, il sedano, la carota, la cipolla pulite ed il sale. Portate a bollore facendo 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:

Tagliate a cubetti il guanciale e fatelo rosolare in una casseruola senza olio fino a renderlo croccante. Ora togliete il guanciale (mettetelo da parte per l'impattamento) conservando il grasso nella casseruola e tritate finemente la cipolla facendola appassire a fiamma bassa per una decina di minuti nello stesso grasso. Tostate quindi il riso per un paio di minuti a fiamma vivace, senza far bruciare la cipolla.

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

Unite 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. Ad un paio di minuti dal termine aggiungete la purea di topinambur e teminate la cottura.

Spostate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete il taleggio a pezzetti, 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, pepate e ultimate la ricetta con il guanciale croccante e le foglioline di origano.