

Summer in autumn



Siamo alle prese con un **autunno** che ancora non vuole iniziare definitivamente, meglio così! Io sinceramente non voglio smettere di andare al **mare** e queste giornate di ottobre con ancora 24 gradi mi piacciono parecchio ;)

Certo che però la sera un po' di **frescholino** lo fa... per questo un **risotto** che scalda sia la pancia che il cuore è cosa buona e giusta! Questa settimana infatti vi presento un piatto che è un po' un misto di sapori estivi ed autunnali. Fichi, guanciale, pecorino e mostarda danno vita ad un piatto ricco di **calore, gusto e delicatezza**.

Nei supermercati troverete ancora gli ultimi **fichi** di stagione, visto il caldo anomalo che ha fatto in questo settembre particolare, ma potrete sempre in alternativa sostituirli con i **cachi** ;)

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



Summer in autumn



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

1 carota;

1 sedano;

1 cipolla;

acqua q.b.;

sale grosso q.b.

Per il guanciale:

150 grammi di guanciale.

Per il riso:

160 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];

8 fichi;

1/2 bicchiere di vino bianco secco;

30 grammi di burro;

40 grammi di pecorino romano stagionato;

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

sale q.b.

Per la composizione:

2 fichi;

6 fette di guanciale;

2 fettine di pecorino romano stagionato;

2 amarene in mostarda.

*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. Portate a bollire, 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:

Tagliate a listarelle il guanciale e fatelo rosolare nella stessa pentola dove andrete a cuocere il risotto senza aggiungere olio altri grassi. Una volta rosolato il guanciale toglietelo e conservatelo da parte. Tostate quindi il riso per un paio di minuti a fiamma vivace con il grasso rimasto in pentola.

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

Unite un mestolo di brodo e aggiungete i fichi precedentemente lavati e tagliati a pezzetti (io mangio anche la buccia dei fichi, ma voi siete liberissimi di toglierla). Continuate la cottura del riso aggiungendo un mestolo di brodo alla volta. Giratelo in continuazione: in questo modo i chicchi di riso sprigioneranno tutto l'amido in essi contenuto e lo renderanno bello cremoso cuocendo uniformemente.

Spostate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete il pecorino grattugiato (al momento), 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. Aggiungete adesso il guanciale rosolato in precedenza e date un'ultima mescolata.

La composizione:

Stendete in un piatto una porzione di riso, aggiungete il guanciale a fette, qualche spicchio di fico, una fettina di pecorino e le amarene in mostarda.