

RISOTTO D'AUTUNNO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone Nano gr. 240
Pernice n. 1
Sedano (solo il cuore) gr. 40
Carota gr. 40
Cipolla bianca gr. 20
Rosmarino la punta di un rametto
Pancetta n. 2 fette
Scalognò gr. 30
Vino bianco n. 2 bicchieri
Calvados n. 1/2 bicchiere
Olio extravergine d'oliva dl. 1
Burro gr. 100
Brodo gr. 100
Grana Padano grattugiato gr. 50
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Avvolgete la pernice ben pulita nella pancetta e rosolatela in poco olio e burro, insaporite col rosmarino, aggiungete le verdure tagliate a cubetti, cuocete per 5 minuti circa, fiammeggiate col Calvados e metà vino bianco, continuate la cottura a fuoco morbido e teglia coperta.

A cottura ultimata, ritirate la pernice, staccatene i petti, tagliateli a filettini e tenete in caldo; passate al setaccio il fondo di cottura e, se ne avete la possibilità, "torchiate" la carcassa della pernice, che unirete al fondo di cottura e terrete in caldo. In gr. 30 di scalognò imbiandito in poco burro tostate il riso, bagnate con vino bianco, lasciate evaporare, aggiungete il brodo e, dopo qualche minuto, il fondo di cottura della pernice. A cottura ultimata, fuori dal fuoco, mantecate con burro e Grana Padano, servite in un piatto caldo, decorando con i filetti di pernice.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦♦

