

❖ Risotto alla Cipolla bianca di Margherita IGP, pancetta tesa e pane rafferma d'Altamura

Ricetta per 4 persone:

Ingredienti per il riso – preparazione 1^a fase

- 100 gr di olio extravergine d'oliva coratina;
- 1 cipolla;
- 300 gr di riso *Carnaroli*;
- 100 gr di vino bianco secco caldo;
- 400 gr di acqua già salata (per ogni litro di acqua aggiungere 10 gr di sale fino).



Ingredienti per la salsa di cipolla – preparazione 2^a fase

- 300 gr di olio extravergine d'oliva coratina;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 ramo di menta fresca;
- 200 gr di patate a tocchetti;
- 50 gr di sedano;
- 50 gr di pomodori scottati senza buccia;
- 1 kg di cipolle bianche di Margherita IGP tagliate a tocchetti;
- 500 gr di acqua.

Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti da aggiungere a fine cottura – preparazione 3^a fase:

- 100 gr di olio extravergine d'oliva coratina;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 ramo di menta fresca;
- 100 gr di pancetta tesa;
- 100 gr di pane d'Altamura;
- 100 g di cipolla bianca di Margherita IGP a dadini (al fine decorativo) spadellati e coperti di 10 gr di sale e di 20 gr di zucchero

Ingredienti facoltativi, l'aggiunta di:

- 100 gr di parmigiano reggiano;
- 30 gr di olio extravergine d'oliva coratina

Procedimento:

Iniziare con la preparazione della salsa di cipolla. Mettere in una padella tutti gli ingredienti affettati e aggiungere successivamente l'acqua; far cuocere per 30 minuti e poi mixare il tutto.

Fatta la salsa si passa alla preparazione del risotto. Mettere in una padella olio, cipolla e lasciar soffriggere per qualche minuto, aggiungere il riso, lasciare tostare, e continuare la cottura aggiungendo gradatamente l'acqua salata tiepida (che esalta maggiormente il gusto della cipolla). Il riso va spento a metà cottura. A questo punto versiamo in una pentola un mestolo di riso e uno di salsa preparata in precedenza, aggiungiamo ancora acqua salata (un mestolo e a seconda della necessità). Mentre il riso si sta cuocendo con la salsa di cipolla, facciamo si fa tostare in una padella con un po' d'olio e aglio il pane di Altamura e la

pancetta tesa; mentre in un'altra padella preparare, a fine decorativo, la cipolla bianca di Margherita IGP a dadini che verrà spadellata e coperta da 10 grammi di sale e 20 grammi di zucchero. Quando il riso sarà cotto, a seconda del gusto, può essere mantecato con un po' di parmigiano. A questo punto si può impiattare, aggiungendo nella parte superiore il pane tostato e la pancetta croccante, la menta e la cipolla spadellata.

Questa ricetta è ideale anche per una cucina "sana": se si vuole preparare un piatto vegano non va aggiunto il parmigiano, la pancetta e il pane; se si vuole preparare un piatto vegetariano e senza glutine va aggiunto solo il parmigiano senza pancetta e pane.

Ricetta ideata e realizzata dallo Chef Salvatore Riontino del Cannelto Beach 2