
Risotto saporito ai fichi

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

I fichi sono solitamente impiegati in pietanze dolci o serviti, a fine pasto, semplicemente come frutta; anche se in realtà, si possono abbinare, nonostante la loro alta quantità di zuccheri, anche a pietanze salate con risultati più che soddisfacenti. Il risotto proposto, oltre ad avere un aspetto molto raffinato, è anche particolarmente appetitoso e il contrasto dolce/salato non lascerà scontenti gli audaci del gusto. **INGREDIENTI** (per 4 persone) Per il risotto: 350 grammi di riso Carnaroli, 10 fichi freschi, 150 grammi di pancetta affumicata, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco secco, 100 grammi di parmigiano, 1 spicchio d'aglio, 15 grammi di burro, 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, d'oliva, brodo vegetale, rosmarino, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: 3 fichi freschi, olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato, qualche rametto di rosmarino. **PREPARAZIONE** Far appassire la cipolla tritata con 10 grammi di burro ed un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, aggiungere l'aglio e la pancetta affumicata tagliata a julienne. Successivamente, far tostare il riso nel soffritto così ottenuto, bagnare con il vino bianco e alzare la fiamma per farlo evaporare. Continuare la cottura a fuoco moderato, mettendo di volta in volta del brodo caldo. Dopo circa 10 minuti aggiungere i fichi sbucciati e spezzettati, un po' di rosmarino e mescolare sempre con un cucchiaino di legno, per evitare che il riso si attacchi alla pentola. A cottura ultimata spegnere il fuoco e mantecare con il burro rimasto ed il parmigiano grattugiato. **PRESENTAZIONE** Guarnire il risotto con i fichi tagliati a fettine sottili (scaldateli lievemente sotto un getto di acqua calda, evitando così di unire il risotto caldo ai fichi freddi), qualche rametto di rosmarino, spolverare con prezzemolo tritato, bagnare con un goccio d'olio extravergine d'oliva e servire.