
Risotto di lampascioni e salsicce

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Di sapore pastoso e amarognolo, i lampascioni (o lampacioni) si preparano alla brace o sotto la cenere, fritti (precedentemente ricoperti di pastella) o al forno, in agrodolce o sott'aceto. Sono solitamente associati a ingredienti quali: l'agnello, le uova, le patate, il formaggio, le zucchine.

Qualora non riusciate a trovare i lampascioni, di difficile reperibilità in alcune zone della penisola, per preparare la ricetta proposta potreste sostituirli con degli scalogni o con dei porri ed avrete comunque un gustoso risotto!

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di riso Carnaroli, 300 grammi di lampascioni, 2 salsicce, olio extra vergine di oliva, ½ bicchiere di vino bianco secco, 4 foglie di salvia, peperoncino, parmigiano, pecorino, prezzemolo, brodo di carne, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione:

Dopo aver tenuto in ammollo i lampascioni almeno per una notte (molto meglio sarebbe per 24 ore) per eliminarne l'amaro, togliere la pellicola più esterna e tagliarli a spicchi. Metterli in una pentola con acqua fredda, porli sulla fiamma e, quando l'acqua raggiungerà il bollore, lasciar cuocere i tuberi per 40 minuti. Quindi tagliarli molto finemente e farli appassire in olio extravergine d'oliva. Aggiungere la salsiccia sminuzzata, il peperoncino e le foglie di salvia. Regolare di sale e di pepe.

Far tostare il riso nella salsa di lampascioni e salsicce, versare il vino bianco e alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Abbassare nuovamente il fuoco e aggiungere il brodo che verserete di volta in volta nel tegame fino a portare a cottura completa il risotto.

A cottura ultimata spegnere la fiamma e far riposare per un paio di minuti.

Servire con una spolverata di parmigiano e pecorino grattugiato e terminare dando una punta di colore con il prezzemolo tritato e, per gli amanti della paprica, un po' di rosso non guasterà.

