

Risotto al Pecorino Toscano DOP con piccione



Ingredienti

(per 6 persone)

- 2 piccioni da circa 300 g ciascuno
- 150 g di zibibbo
- 150 g di cipolla rossa
- 500 g di riso Carnaroli
- 250 g di Pecorino Toscano DOP stagionato (compresa la crosta)
- 75 g di burro
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Mettete in un tegame un cucchiaio di olio EVO, aggiungete la cipolla a fette sottili e lasciate rosolare.

Aggiungete i piccioni, puliti, lavati e strinati. Rigirate i piccioni in modo da farli rosolare bene completamente.

Cuocete insieme anche i fegatini lasciandoli, però, separati dai piccioni.

Aggiungete lo zibibbo e il sale e continuate la cottura a tegame coperto per una trentina di minuti, rigirando i piccioni varie volte.

Preparate il brodo per la cottura del riso mettendo sul fuoco l'acqua con le croste del Pecorino Toscano DOP stagionato. Aggiungete il sale e lasciate bollire per 20 minuti (poi continuate a far sobbollire durante la preparazione del risotto).

Mettete sul fuoco un tegame basso e largo, quando sarà ben caldo aggiungete il riso e lasciatelo tostare per alcuni minuti, rigirandolo.

Aggiungete il brodo di Pecorino Toscano un poco alla volta, mescolando in continuazione il riso in modo che non si attacchi al tegame. Aggiungete il brodo fino ad assorbimento e continuate a mescolare per 15/20 minuti.

Spegnete il fuoco e aggiungete il Pecorino Toscano tagliato a dadini piccoli e il burro, continuando a mescolare.

A parte, tritate i fegatini di piccione e passateli al mixer con un cucchiaio di fondo di cottura e olio EVO, fino a ottenere una salsa omogenea.

Affettate il petto di piccione e componete il piatto con una base di risotto, fettine di piccione e un giro di salsa ai fegatini.

Servite caldo.

(Antonella Eberlin del blog Cucino io)