Risotto al luppolo selvatico

Ingredienti:
250 gr. di riso. Birra. 150 gr. di getti di luppolo.
50 gr. di prosciutto di Parma. 50 gr. di parmigiano reggiano.
La parte verde delle foglie di un cipollotto. Olio evo.
Burro. Sale grosso. Pepe nero.

Preparazione:
Sbiancare il luppolo in acqua bollente salata per 2 o 3 minuti. Scolarlo e conservare l'acqua di cottura. Raffreddarlo con acqua e ghiaccio. Asciugarlo e tagliarlo a tocchetti di circa 3 cm. In un padellino sciogliere una noce di burro, far saltare il luppolo per un minuto e condire con pepe. Tagliare il prosciutto a striscioline. Affettare le foglie del cipollotto e sistemarle in una casseruola con il riso, una noce di burro e un filo di olio. Mescolare il tutto a freddo. Rosolare fino a quando il riso incomincia a tostare. Condire con poco sale e una macinata di pepe. Aggiungere la birra in quantità sufficiente a coprire il riso (non tutta insieme, per evitare un brusco abbassamento di temperatura). Cuocere a fiamma moderata fino quando la birra sia assorbita, mescolando il meno possibile. Se necessario aggiungere un po' di acqua di cottura del luppolo sino a cottura (al dente).
Unire prosciutto, luppolo, parmigiano reggiano e una noce di burro. Smuovere la casseruola per creare l'onda e mantecare il risotto. Lasciare riposare per un paio di minuti prima di servire.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150