

RISOTTO ALLA CARBONARA

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr di riso carnaroli
150 g di Burro per mantecare
150 ml di vino bianco
150 g di guanciale amatriciano
200 g di pecorino romano
2 cucchiaini di aceto di mele
(per il brodo)
1 lt di acqua leggermente salata
la crosta del pecorino romano
pepe misto
(per i tuorli marinati)
4 tuorli d'uovo
300 g di sale fino
300 g di zucchero semolato



PREPARAZIONE

Con largo anticipo, dedicatevi ai tuorli marinati: Preparate una miscela di sale bilanciato, mescolando sale e zucchero.

Prendete dei pirottini e cospargeteli sul fondo di sale bilanciato. In ciascuno di essi, fate una leggera pressione con il dito al centro, in modo che quando appoggerete il tuorlo, rimarrà facilmente al centro. In una bacinella, rompete singolarmente le uova.

Utilizzate un separa-tuorlo per dividere tuorlo da albume, ripetendo l'operazione per ogni singola porzione. Il vantaggio del separa tuorlo è che rosso e bianco saranno divisi in maniera "chirurgica", inoltre, non rischierete di rompere (e quindi sacrificare) neppure un uovo!

"Risucchiate" i tuorli e riponeteli nei pirottini. Ricopriteli con abbondante sale bilanciato e lasciate riposare in frigo per 7/10 giorni.

Grattugiate a mano il pecorino romano.

Tagliate il burro a quadrotti e riponete in freezer.

Tagliate il guanciale a striscioline e riponete in una padella di ferro. Cuocete dapprima a fiamma alta. Quando il grasso comincerà a sciogliersi, portate la fiamma al minimo e lasciate cuocere 3 minuti. Fate incroccantire il guanciale e riponetelo ad asciugare su carta assorbente. Recuperate il grasso del guanciale e incorporatelo nel pecorino.

Portate a ebollizione l'acqua con la crosta di pecorino e le bacche di pepe con cui cuocerete il riso. In un tegame, tostate il riso a secco, sino a quando non sentirete un piacevole profumo di pop-corn. Sfumate con il vino bianco e iniziate a irrorare con il l'acqua bollente salata, sino a cottura che terrete all'onda.

Spegnete la fiamma, mantecate con pasta di pecorino, burro ghiacciato, l'aceto e una bella macinata di pepe.

Impiattate disponendo il riso in un piatto e grattugiate i tuorli marinati che avrete precedentemente sciacquato e tamponato con carta assorbente.