



" Quand on marie dans un risotto l'ingrédient préféré de Greta - la zucca - et le mien - la Guanciale - ça fait des étincelles. "

Simone

RISOTTO DI ZUCCA E GUANCIALE

Pour 4 personnes

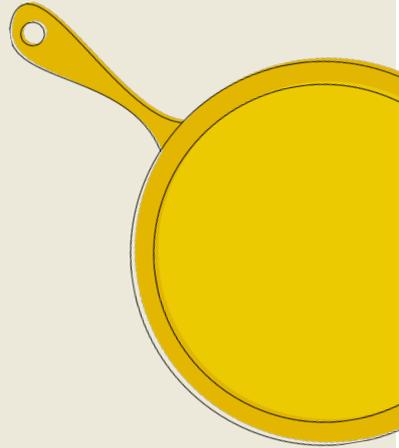
INGRÉDIENTS

- 320 g** de riz carnaroli*
- 500 g** de potiron
- 1 verre** de vin blanc sec
- 1,5L** de bouillon maison (recette disponible dans le Club)
- Sel et poivre noir de Kampout

Pour la garniture

- 320 g** de burrata
- une dizaine** de feuilles de sauge
- 60 g** de guanciale*
- 80 g** de beurre doux
- 60 g** de Parmigiano Reggiano*

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

1. Éplucher le potiron et couper la chair en petits morceaux.

 Choisir un morceau de potiron avec une peau bien brune et une chair d'une belle couleur orange, bien foncée.

2. Faire cuire le potiron dans une poêle large et profonde avec une noix de beurre. Saler et laisser cuire à feu doux à couvert pendant 5 minutes. Retirer le couvercle de la poêle et cuire encore une demi heure, jusqu'à ce que le potiron ait rendu son eau et forme une jolie purée. Réserver.

3. Mettre à chauffer le bouillon maison jusqu'à ébullition.

4. Tailler le guanciale en allumettes et le faire fondre à feu moyen dans une grande poêle. Le guanciale doit rôtir doucement sans brûler.

5. Retirer les allumettes de guanciale de la poêle en laissant le gras rendu dans la poêle. Réserver. Toaster le riz à feu fort pendant quelques minutes dans le gras du guanciale. Ajouter un peu de sel. Le riz doit être chaud au toucher avant de passer à l'étape suivante.

 Afin d'apporter l'amidon nécessaire qui rendra le risotto crémeux, le riz utilisé doit être un riz pour risotto (carnaroli, aquarello, arborio...) d'excellente qualité.

6. Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer.

7. Ajouter trois louches de bouillon et du poivre concassé. Laisser cuire le risotto à feu moyen pendant 12 minutes en ajoutant régulièrement du bouillon pour qu'il ne se dessèche pas.

8. À l'approche de la fin de cuisson du risotto y incorporer le potiron précédemment cuit et finir de cuisson du riz pendant une ou deux minutes additionnelles. Éteindre le feu. Goûter et ajuster l'assaisonnement.

9. Incorporer la sauge ciselée et le parmesan râpé au riz avec une noisette de beurre. Monter le risotto « à la vague ».

10. Servir le risotto dans des assiettes chaudes. Parsemer de guanciale roti. Ajouter un beau morceau de burrata et une feuille de sauge. Servir immédiatement.

 **L'astuce? Faites des bacs de congélation correspondant à la taille de votre foyer.**

CLUB
CASA ZANONI