

Risotto pannerone e pere

Categoria: Antichi Sapori - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Il risotto pere e pannerone è un primo piatto gustoso nato dall'abbinamento del pannerone, formaggio tipico del Lodigiano e delle pere, in particolare di quelle decane che hanno una polpa succosa e fondente.

Il pannerone è un formaggio antico il cui nome deriva dal termine dialettale lombardo "panera" che vuol dire panna. In tempi antichi la panna era considerata una vera leccornia, e quindi probabilmente anche il pannerone era creduto tale. Mentre il pannerone era molto diffuso all'epoca dei nostri nonni, oggi è diventato molto più difficile trovare questo formaggio in commercio. La sua scarsa diffusione deriva proprio dal suo sapore, amarognolo e molto aromatico, decisamente lontano dal gusto dei comuni formaggi. Il caratteristico sapore del pannerone è dato dall'ampia dose di caglio e dal fatto che è prodotto utilizzando latte crudo; il pannerone inoltre, non viene sottoposto ad alcun trattamento di salatura. Il suo aspetto esteriore fa assomigliare il pannerone al gorgonzola tant'è che è chiamato "gorgonzola bianco" perché la sua pasta morbida presenta in superficie dei grandi alveoli causati dai lieviti al suo interno. Il caratteristico sapore del pannerone lo rende ottimo abbinato con il miele, le marmellate e le mostarde e con la frutta particolarmente dolce. Nella ricetta che presentiamo il risotto al pannerone viene accompagnato da una dadolata di pere decane, come da antica ricetta lombarda.



Ingredienti

>> Brodo leggero di carne o vegetale 800 ml	>> Pannerone 200 g
>> Burro 20 g	>> Pere decane (o altre succose e fondente) 200 g
>> Cipolle 1 piccola	>> Riso carnaroli 350 g
>> Olio di oliva extravergine 3 cucchiari	>> Vino bianco 1 bicchiere

Preparazione



Per preparare il risotto pannerone e pere, cominciate mettendo a scaldare l'olio e il burro in una casseruola capiente, aggiungete poi la cipolla tritata finemente e fatela appassire. Una volta che la cipolla sarà appassita, aggiungete il riso e fatelo tostare (1); aggiungete quindi un bicchiere di vino bianco e fate sfumare (2). Continuate la cottura aggiungendo un mestolo di brodo di tanto in tanto e mescolate (3).





Mentre il riso cuoce, sbucciate le pere, eliminate il torsolo centrale e tagliate la polpa in cubetti (4). Tagliate a cubetti anche il pannerone. Quando il riso sarà quasi cotto, aggiungeteci la polpa di pera (5) e poi il pannerone (6). Amalgamate bene il tutto e ,prima di servire, lasciate mantecare per qualche minuto il risotto pannerone e pere.

Consiglio

E' facoltativo aggiungere 3 o 4 cucchiari di panna fresca liquida 5 minuti prima della fine della cottura del riso. Se volete, potete sostituire il pannerone con del taleggio o gorgonzola, non perché gli assomiglino nel gusto, ma perché ben si sposano con il riso e le pere.