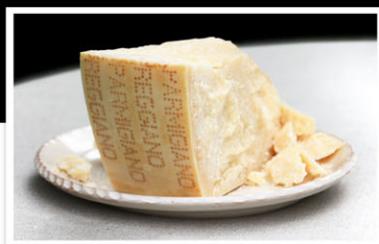


27 ottobre 2012

# PARMIGIANO REGGIANO

Il gusto di stare insieme

## Night



(1)



(2)



(3)



(4)

## Risotto cacio e pepe

Ricetta ideata dallo chef Massimo Bottura per la Parmigiano Reggiano Night

### Ingredienti per 6 persone

#### Per l'acqua di Parmigiano Reggiano

- 1,5 kg di Parmigiano Reggiano (stagionato 30 mesi)
- 4 litri di acqua minerale naturale

#### Per il risotto

- 0,5 kg di riso Vialone nano
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 5 g di pepe bianco
- 2,5 g di pepe di Sechuan
- 2,5 g di pepe lungo della Giamaica
- 2,5 g di pepe di Sarawak
- 2,5 g di pepe selvatico

### Preparazione acqua di Parmigiano Reggiano

Il giorno  
prima

- Grattugiare 1,5 kg di Parmigiano Reggiano e mescolarlo con l'acqua fredda in una pentola capiente.
- Portare lentamente la temperatura a 80°C. E' importante non superare i 90°C. Quando il Parmigiano Reggiano sul fondo inizia ad essere filante, toglierlo dal fuoco e farlo raffreddare fino a temperatura ambiente. Coprire con una pellicola trasparente e fare riposare per una notte in frigorifero.
- Il giorno seguente, raccogliere in una ciotola la parte solida che si è formata in cima alla pentola, che servirà per la mantecatura. Filtrare il rimanente con un colino fine ricavando così l'acqua di Parmigiano Reggiano.

### Preparazione risotto

30-35  
Min

- Mettere l'olio extravergine di oliva in una pentola d'acciaio a doppio fondo. Versare il riso e tostarlo fino a quando inizia a prendere temperatura. (1)
- Cominciare a bagnare il riso con l'acqua di Parmigiano Reggiano come se fosse un normale risotto. (2)
- A tre quarti di cottura aggiungere un poco del grasso separato dall'acqua di Parmigiano Reggiano e, a cottura ultimata, mantecare con la parte restante avendo cura di mescolare con energia fino ad ottenere una consistenza cremosa. (3)
- Schiacciare i pepi singolarmente, a parte il pepe della Giamaica che va macinato.
- Stendere il risotto su un piatto e cospargerlo con le polveri delle varietà di pepe. (4)

### Suggerimento

- Per recuperare la parte solida rimasta sul fondo della pentola dopo la separazione dell'acqua di Parmigiano Reggiano, è possibile tagliarla a fettine sottili e metterle in un microonde a 800w per pochi secondi per ottenere delle chips croccanti da servire condite con funghi o tartufo.