

Panissa alla vercellese



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Riso Arborio: g. 320
Cipolla bianca: g. 20
Salam d'la duja: g. 100
Fagioli di Saluggia: g. 100
Vino Grignolino: g. 100
Brodo vegetale: lt. 1
Parmigiano Reggiano: g. 120
Burro: g. 80
Olio EVO: g. 40
Sale e pepe: q.b.
Spicchio d'aglio in camicia e foglia d'alloro: 1 e 1

Istruzioni per la preparazione

- Mettere a bagno per una notte i fagioli secchi di Saluggia. La mattina seguente metterli a lessare nella ciotola inox in acqua salata, profumata dallo spicchio d'aglio e dalla foglia d'alloro.
- Pelare e lavare la cipolla; sistemare il food processor con la sua lama nella presa superiore e tritare molto finemente la cipolla. Con l'aiuto della spatola versarla poi nella ciotola inox.
- Utilizzare ancora il food processor e tritare grossolanamente a "brunoise" il "Salam d'la duja".
- Collocare sulla presa frontale la grattugia con il rullo apposito per il Parmigiano Reggiano e grattugiarlo, pronto all'uso.
- Far ridurre una parte di vino rosso Grignolino nella ciotola inox a 100°C, e tenerlo da parte.
- Sistemare la ciotola inox contenete la cipolla tritata, montare il



nuovo gancio a mezzaluna per la cottura, aggiungere un filo d'olio EVO e soffriggere dolcemente impostando la temperatura a 120°C, la fase di mescolamento sul 2 ed il timer per 3 minuti.

- Aggiungere il “salam d'la duja” ed il riso, e continuare a soffriggere abbassando la temperatura a 98°C ed impostando il timer per altri 2 minuti, sempre con la fase di mescolamento sul 2.

- Sfumare col resto del vino rosso Grignolino, lasciar evaporare ed aggiungere il brodo vegetale bollente. Impostare la fase di mescolamento sul 3, la temperatura a 98°C e far cuocere il risotto per 15 minuti impostando il timer.

- A $\frac{3}{4}$ di cottura aggiungere i fagioli di Saluggia precedentemente lessati, e a cottura ultimata mantecare col burro, l'olio evo ed il Parmigiano grattugiato, regolando di gusto.

Montatura del piatto:

- Disporre la “Panissa” nel piatto e con l'aiuto di un cucchiaino formare una conca al centro del risotto per sistemarvi la riduzione di vino rosso. Decorare poi con un rametto di rosmarino e servire.