



# Risotto con fichi, prosciutto e pecorino

**Il risotto fichi, prosciutto e pecorino è una ricetta facile e gustosa da preparare in questo periodo in cui si hanno a disposizione ancora i fichi.**

Il contrasto tra il dolce dei fichi e il salato del crudo e del pecorino, delizierà i vostri invitati. Anche se l'accostamento vi sembra azzardato, posso solo dirvi che invece è molto delicato. Ideale per una cena settembrina, un modo perfetto per salutare la stagione calda con questo ultimo dono dell'estate. Provatelo, ne rimarrete piacevolmente colpiti.

Questo slideshow richiede JavaScript.

**Difficoltà: 10' Tempo di preparazione: 20' Tempo di cottura : 30'**

---

## ***Ingredienti per 4 persone***

- Brodo vegetale 1 l

- Cipollotto 1
- Rosmarino 1 rametto
- Burro 90 g
- Riso Arborio o Vialone Nano 350 g
- Vino bianco secco ½ bicchiere
- Fichi 8 tagliati in 4
- Fichi interi 4 per decorare
- Prosciutto crudo 4 fette
- Pecorino fresco 100 g

## *Preparazione*

Questo slideshow richiede JavaScript.

Scaldate il brodo e affettate il cipollotto finemente. In un tegame largo scaldate 30 g burro insieme ad 1 cucchiaio di olio. Aggiungete il cipollotto e lasciatelo stufare per qualche minuto. Quindi unite il riso e il rosmarino e fatelo tostare. Alzate la fiamma e sfumate con il vino bianco. Cominciate ad aggiungere il brodo, un mestolo alla volta a fiamma media. Nel frattempo, in un'altra padella, riscaldate altri 30 g di burro e dopo qualche minuto unite i fichi. Lasciateli insaporire per 5 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto e schiacciandoli leggermente, così da far fuoriuscire un po' di polpa. Tagliuzzate il prosciutto a striscioline sottilissime e aggiungetelo ai fichi.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Cuocete per altri 2 minuti, mescolando, quindi spegnete il fuoco. Trascorsi i primi 12 minuti di cottura del riso, aggiungete i fichi e il prosciutto alla padella. Mescolate bene e proseguite la cottura per altri 5 minuti circa, aggiungendo sempre brodo. Controllate la cottura del riso, una volta pronto spegnete il fuoco. Togliete il rosmarino e aggiungete gli ultimi 30 g di burro, il pecorino fresco a scaglie e mantecate il risotto. Lasciatelo riposare per un paio di minuti, quindi impiattate e decorate con 1 fico leggermente aperto per piatto, con del rosmarino e servite.

---

## Consigli



Per il nostro originale risotto, la fichissima [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia una Malvasia Secca di Salina 'Didyme' Tasca d'Almerita. Un vino bianco secco dal colore giallo paglierino brillante, di grande aromaticità e freschezza ottenuto a partire da uve di Malvasia delle Lipari. L'impatto olfattivo è accattivante e intenso, giocato sui profumi mediterranei, fiori bianchi e agrumi. Al palato evoca grande equilibrato e un gusto morbido e piacevolmente sapido. Temperatura di servizio 8/10°C.