

Paniscia novarese

Risotto nach Novareser Art

Zutaten (für 6 bis 8 Personen)

200 g getrocknete Borlotti-Bohnen
50 g Schweinehaut
400 g Wirsing
1 Karotte
2 Selleriestangen
4 Pelati-Tomaten
1 kleine Zwiebel, gehackt
1 weicher Salametto, in feine Würfelchen geschnitten
75 g Speck, in feine Würfelchen geschnitten
25 g Butter
350 g Reis (Baldo, Carnaroli oder Vialone nano)
1 Glas Rotwein
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Die Schweinehaut während 5 Minuten in kochendem Wasser überbrühen, dann in feine Streifen schneiden. Wirsingblätter, Karotte, Sellerie und Tomaten in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den abgetropften Bohnen und der Schweinehaut in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, leicht salzen und umrühren. Zum Kochen bringen und auf kleinem Feuer so lange kochen, bis die Bohnen weich sind.

Die gehackte Zwiebel sowie die Salametto- und Speckwürfelchen in der Butter kurz anbraten. Den Reis dazugeben und mit einem Holzlöffel gut umrühren, damit sich die Zutaten schön vermischen. Nach 2 Minuten den Rotwein dazugiessen und verdampfen lassen. Die Bohnen mit der Kochflüssigkeit dazugeben und gut mit dem Reis vermischen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze rund 15 Minuten garen, bis der Reis *al dente* ist. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist. Falls nötig, wenig Wasser nachgiessen. Den Risotto vom Feuer nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren kurze Zeit ruhen lassen. Er sollte nicht trocken, sondern schön sämig sein.

Dazu trinkt man einen gehaltvollen Rotwein. Am besten passen die finessenreichen Nebbiolo-Weine aus den nordwestlich von Novara gelegenen Hügellgebieten, ein Ghemme oder ein Gattinara etwa, oder aber ein Gewächs aus den kleineren Appellationen Boca, Bramaterra, Carema, Fara, Lessona und Sizzano.