

Risotto allo spumante

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Oggi vi presento una ricetta accattivante e originale: il risotto allo spumante. Sono trascorse diverse festività e, magari, può essere l'occasione per smaltire rimasugli di spumante. [MORE]

Ingredienti:

1 cipollina bionda o bianca
50 gr di burro
1 bicchiere di brodo
300 g. di riso
1 bicchiere di spumante
1 cartoccio di panna da cucina
parmigiano
pepe bianco (nero)

Procedimento:

Servirsi del vok (padella ricurva dal fondo convesso e pareti alte) per fare il soffritto con una cipollina bionda e una noce di burro, appena inizia ad indorarsi aggiungere un bicchiere di brodo (può andare bene sia di carne che di verdure) e successivamente il riso (circa due pugni a persona).

Lasciarlo tostare, appena è pronto versare un bicchiere di spumante (prosecco, brut o dry a seconda dei gusti) e rimestolare fino alla sua evaporazione. Fatto ciò, continuare ad aggiungere ancora brodo fino a quando il riso non avrà raggiunto la cottura desiderata. A fine cottura versare la panna da cucina e amalgamare bene, rifornendo il tutto con una bella manciata di parmigiano e pepe grattato.

