

PRIMI PIATTI

# Risotto Castelmagno e Moscato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **risotto Castelmagno e Moscato** è una chicca per i veri intenditori, questi due ingredienti danno vita ad un mix di sapori eccezionale. Ovviamente è un primo piatto di un certo spessore, da proporre un giorno di festa o una domenica quando avete ospiti importanti su cui volete far colpo, provatelo!

## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
CASTELMAGNO 50 gr  
MOSCATO d'Asti - 500 ml  
BURRO noce - per mantecare - 1  
SCALOGNO 1  
BRODO VEGETALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Se volete realizzare la ricetta del risotto con Castelmagno e Moscato, per prima cosa

irrorate una casseruola antiaderente con dell'olio extravergine d'oliva e aggiungeteci lo scalogno tritato. Lasciate soffriggere.



**2** Versate il riso nella casseruola e lasciate tostare bene.



- 3 Quando il riso si è ben tostato, sfumate il tutto con il Moscato d'Asti senza far evaporare completamente la parte alcolica.



- 4 Versate il brodo vegetale fino a ricoprire il riso e proseguite la cottura; se necessario aggiungete altro brodo durante la cottura. Regolate di sale e pepe nero.





- 5** Terminata la cottura del riso, spegnete il fuoco e mantecate il riso con il castelmagno e una noce di burro; mescolate energicamente.





**6** Servite il risotto con una spolverata di pepe nero a vostro piacimento.



## CONSIGLI

**Come faccio a capire di aver tostato correttamente il riso?**

Puoi accorgerti che è ben tostato quando cambia colore, diventando quasi trasparente.

**Quanto tempo si conserva?**

Il riso in genere tende ad ammassarsi col passare del tempo, ma se proprio non puoi consumarlo tutto e subito può restare in frigo per 24 ore in un contenitore ermetico.

**Posso usare del riso nero?**

Sì ma occhio alla cottura

**Mi piacciono molto i risotti, mi daresti altre ricette con il riso?**

Su sito di cookaround ne troverai tante, io nel frattempo ti lascio due idee molto gustose:

[risotto pere e gorgonzola](#)

e risotto carciofi e zafferano