

PRIMI PIATTI

Risotto ai porri con SanSté

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

360 g di riso superfino carnaroli
180 g di formaggio a pasta media Sanstè
4 porri
50 g di burro
un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
un bel bicchiere di vino bianco secco
circa 1 litro di brodo di manzo
pepe di mulinello e sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco il formaggio utilizzato per questa ricetta:



2 Ecco gli altri ingredienti:



3 Mondare i porri, lavarli ed affettarli sottilissimi, utilizzando un coltello di ottimo filo e precisione.



- 4 Scaldare circa metà del burro in padella con un cucchiaino d'olio e fare appassire i porri a fuoco dolce per alcuni minuti.

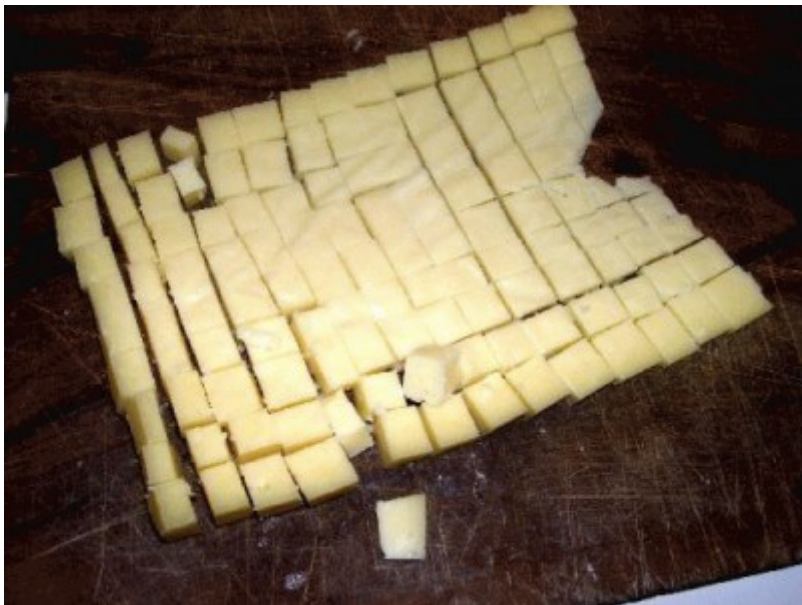


- 5 Aggiungere il riso, farlo tostare leggermente mescolando col cucchiaio di legno, irrorare col vino bianco, fare evaporare e poi versare un paio di mestoli di brodo bollente.



- 6 Procedere con la cottura mescolando e versando altro brodo che verrà via via assorbito dal brodo.

Intanto tagliare a cubetti il formaggio, tenuto a temperatura ambiente da almeno un'ora perché possa fondere perfettamente.



- 7 Alcuni istanti prima di togliere il riso dal fuoco, incorporare il formaggio e, subito dopo, unire il burro rimasto.



8 Lasciar mantecare, profumare con una grattata di pepe nero.



9 Servire immediatamente ed impiattare utilizzando piatti piani.



Vino consigliato: Roero Rosso DOC

NOTE