

PRIMI PIATTI

Risotto al Barolo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di riso
2 bicchieri di Barolo (circa 1/2 l)
2 mestoli di brodo di carne (circa 250 ml)
40 g di burro
1 cipolla
2 cucchiaini di salsa di pomodoro
parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

1 Affettate la cipolla, lasciatela rosolare in un tegame con 20 g di burro e quando sarà ben appassita unite il riso che lascierete tostare.

Unite alla casseruola la salsa di pomodoro, del sale (se utilizzate del brodo senza sale) ed il vino.

Lasciate cuocere il tutto a fuoco lento mescolando di frequente e aggiungendo di tanto in tanto un po' di brodo caldo.

Al termine della cottura, mantecate il risotto con il burro rimanente ed il parmigiano grattugiato; servite immediatamente.