

PRIMI PIATTI

Risotto al limoncello

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO Carnaroli - 320 gr

PORRO 1

LIMONCELLO 1 bicchierino

LIMONE non trattato - 1

BURRO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

BRODO VEGETALE 1,5 l

PEPE

Il risotto al limoncello è un primo piatto con sorpresa, sì! Perché chi di voi ha mai pensato ad utilizzare il limoncello come ingrediente principale per un risotto? Sicuramente è una preparazione singolare, la difficoltà principale è quella di riuscire a ben equilibrare il dolciastro del liquore con la sapidità del brodo ottenendo un primo piatto che non dovrà essere troppo dolce.

Insomma bando alle ciance seguite le indicazioni della ricetta per un risultato sorprendente.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare un risotto al limoncello con tutti i santi crismi dovrete partire dal porro che dovrete lavare ed affettare finemente. Nel frattempo mettete a fondere in una padella piuttosto ampia una noce di burro a fiamma vivace.

Non appena il burro inizia a sfrigolare, aggiungete il porro e lasciatelo appassire a fiamma moderata.

2 Quando il porro sarà leggermente appassito, aggiungete il limoncello e fatelo evaporare a fiamma vivace. Nel frattempo mettete sul fuoco un'altra padella con un'altra noce di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva. Non appena il burro e l'olio sono ben caldi, aggiungete il riso e fatelo tostare fino a che risulti leggermente dorato.

A questo punto potrete iniziare la cottura del risotto con successive aggiunte di brodo vegetale. Ogni qual volta il risotto s'asciuga dovrete bagnarlo con uno o due mestoli di brodo vegetale fino a portarlo a cottura.

3 Circa a metà cottura del riso, unite il porro messo da parte e fate in modo che la preparazione s'insaporisca bene mescolando il tutto.

4 Mantecate, infine, con una bella noce di burro per rendere il risotto cremoso e servitelo ancora ben caldo nei piatti. Ultimate ciascun piatto con la buccia grattugiata di limone e una macinata di pepe nero.