

PRIMI PIATTI

Risotto al tartufo

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **risotto al tartufo** è un piatto eccezionale perchè si basa su un ingrediente preziosissimo della terra: il tartufo, frutto dell'inverno che ha un sapore talmente ricco, carico e inimitabile che, con una ricetta così, è impossibile non fare centro!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 300 gr
SCALOGNO 2
TARTUFI bianchetto - 60 gr
BRODO DI CARNE o di pollo -
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i tartufi dai residui di terra strofinandoli delicatamente con un canovaccio umido; affettateli finemente e raccoglieteli in un pentolino con dell'olio extravergine d'oliva e

mettete sul fuoco a scaldare.



- 2 In una casseruola versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva, accendete il fuoco e fate prendere calore.



- 3 Aggiungete alla casseruola il riso distribuendolo in modo uniforme sul fondo cosicché possa tostarsi uniformemente.



- 4 Spegnete il fuoco sotto l'olio extravergine d'oliva con il tartufo e mettete da parte in infusione ad aromatizzarsi.

Tagliate finemente lo scalogno e aggiungetelo al riso ormai tostato e mescolate.





- 5 Poco alla volta aggiungete il brodo ben caldo fino a coprire il riso e lasciate cuocere facendo attenzione che non si asciughi troppo.



- 6 Assaggiate il riso e se necessario aggiungere un po' di sale.

Quando vedete che ormai il riso è arrivato quasi al termine della cottura, tagliate finemente un tartufo e aggiungetelo al riso e mescolate.



- 7 Spegnete il fuoco sotto il riso, mantecate con un po' di parmigiano e l'olio aromatizzato e

lasciate riposare per 2-3- minuti.



8 Servite il risotto al tartufo ben caldo.