

PRIMI PIATTI

Risotto al tartufo bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

200 g di riso
1 scalogno italiano
1 tartufo da 50 g circa
1/4 di bicchiere di marsala
2 pugni di parmigiano grattugiato
brodo di carne
70 g di burro
olio extra vergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Preparare un soffritto classico con olio, 30 g di burro e lo scalogno affettato finemente.



3 Soffriggere fin quando lo scalogno non comincerà a spandere il suo profumo a fiamma bassa, poi versare il riso, alzare il fuoco e tostarlo, in modo che assorba il condimento.



4 Quando il condimento è stato assorbito ed il riso appare lucido sfumare il marsala.



5 Il marsala deve sfumare completamente e poi iniziare ad aggiungere il brodo che deve essere tenuto caldo, un mestolo alla volta, e seguire la cottura, mescolando ogni tanto.



- 6 Mentre il riso procede nella cottura, spazzolare con cura il tartufo eliminando ogni residuo terroso.



- 7 Passati 12 -13 minuti aggiustare di sale. Quando è ancora al dente, unire due bei pugni di parmigiano, incorporarlo al riso mescolando e spegnere la fiamma.



- 8 Mantecare fuori dal fuoco col burro rimasto, farlo ben incorporare, coprire la pentola e fare riposare per 5 minuti.



- 9 Impiattare, coprendo con abbondanti scaglie di tartufo e servire ben caldo.

