

PRIMI PIATTI

Risotto al tartufo bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

400 g di riso
2 scalogni
2 tartufi da 50 g ciascuno
mezzo bicchiere di Marsala secco
4 pugni di parmigiano grattugiato
140 g di burro
abbondante brodo di carne
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Tritare finemente gli scalogni.

In una larga casseruola mettete 60 g di burro e l'olio insieme allo scalogno e fate soffriggere.



3 Fate attenzione a non fare bruciare lo scalogno.

Unite il riso e fatelo tostare.



4 Quando il riso è tostato sfumare con il marsala.



5 Quando il marsala è completamente sfumato unite il brodo caldo poco per volta fino a quando il riso non sarà cotto, ricordatevi di mescolare ogni tanto.



6 Mentre il riso cuoce spazzolate con cura il tartufo eliminando ogni residuo terroso.



7 Passati 12 -13 minuti il riso dovrebbe essere pronto assaggiate e aggiustate di sale.

Aggiungete il parmigiano mescolare bene e spegnere la fiamma.



- 8 Mantecate fuori dal fuoco col burro rimasto,fatelo ben incorporare,coprite la pentola e fate riposare per 5 minuti.



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

