

PRIMI PIATTI

# Risotto al tartufo con petto d'anatra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Siete alla ricerca di un primo piatto che faccia colpo sui vostri ospiti? Allora la ricetta che fa per voi è il risotto al tartufo con petto d'anatra. Cosa meglio del tartufo e del petto d'anatra per un piatto delle feste? Vi proponiamo questa ricetta per il pranzo di S.Stefano : porterete in tavola un primo ricco e raffinato con poca fatica.

## INGREDIENTI

PETTO D'ANATRA ½  
RISO CARNAROLI 320 gr  
CIPOLLE ½  
SCORZONE NERO oppure tartufo nero - 1  
BURRO 2 cucchiari da tè  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
SALVIA 3 foglie  
BACCHE DI GINEPRO 5  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Pulite il petto d'anatra rimuovendo dalla pelle eventuali penne o peluria residua.

Incidete la pelle con dei tagli trasversali.



**2** Fate scaldare in una padella un giro d'olio insieme alle foglie di salvia e alle bacche di ginepro schiacciate.

Non appena l'olio risulterà ben caldo, disponetevi il petto d'anatra dalla parte della pelle e lasciate che rosoli.



**3** Girate il petto d'anatra e fate arrostitire anche l'altro lato.



- 4 Trasferite, a questo punto, il petto d'anatra in una teglia foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 10-15 minuti, se lo volete più rosa cuocetelo per 10 minuti.



- 5 In una casseruola, o ancora meglio in una risottiera, fate fondere una noce di burro e un giro d'olio, quindi fatevi rosolare la cipolla tritata.

Unite, a questo punto, il riso e lasciate che si tosti per bene.



- 6 Continuate la cottura del riso aggiungendo il brodo vegetale in più volte, ogni qual volta il risotto s'asciughi.



- 7 Al termine della cottura, aromatizzate il risotto con delle scaglie di tartufo in quantità a piacere e mantecate il tutto con una noce di burro ed il parmigiano grattugiato.



8 Impiattate immediatamente il risotto con delle fettine sottili di petto d'anatra.