

PRIMI PIATTI

Risotto al tartufo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 160 gr

BRODO VEGETALE

SCORZONE NERO 1

BURRO 1 cucchiaio da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

Un primo raffinatissimo per una cenetta a due molto ricercata. E per San Valentino ci sta proprio bene...

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola, o ancora meglio in una risottiera, fate fondere una noce di burro e un giro d'olio, quindi fatevi tostare per bene il riso.



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



- 3** A circa metà cottura del risotto, unite alla casseruola delle scaglie di tartufo (la quantità è un po' a gusto personale), quindi portate il risotto a cottura con aggiunte successive di brodo.



4 Al termine della cottura, mantecate, fuori dal fuoco, il risotto con una noce di burro e del parmigiano grattugiato.





5 Appena prima di servire il risotto grattugiatevi sopra un altro po' di tartufo.



Ricetta per 2 persone.

NOTE