

PRIMI PIATTI

Risotto alla parmigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il risotto alla parmigiana è un ottimo piatto base che si presta benissimo ad accogliere ingredienti in aggiunta, ad arricchirlo, con sapori più o meno decisi o delicati. Perfetto per i bambini, nutriente, dal sapore corposo, il risotto alla parmigiana è un jolly in cucina!

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

VINO BIANCO 100 ml

BRODO DI CARNE

SCALOGNO 1

BURRO 70 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparete un buon brodo di manzo o misto oppure fate sciogliere dei dadi in una pentola colma d'acqua.

Affettate finemente uno scalogno e fatelo stufare in una casseruolina con una noce di burro. Prestate molta attenzione perchè lo scalogno brucia molto facilmente.



- 2 In un'altra casseruola, o ancor meglio in una risottiera, fate sciogliere una bella noce di burro.



- 3 Quando il burro sarà caldo, unite il riso alla casseruola e fatelo tostare uniformemente.



- 4 Sfumate il riso con mezzo bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare a fiamma vivace.



- 5 Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, aggiungete alla casseruola un paio di mestoli di brodo.



6 Cuocete il riso con successive aggiunte di brodo in modo tale che risulti sempre umido.

A circa metà cottura del riso, unite alla casseruola lo scalogno e portate il riso a cottura aggiungendo, via via, del brodo; assaggiate per regolare eventualmente di sale.

Al termine della cottura del risotto, togliete la casseruola dal fuoco e mantecate il risotto con una bella noce di burro e abbondante parmigiano grattugiato.





- 7 Lasciate riposare il risotto per un paio di minuti, quindi distribuitelo nei piatti da portata aggiungendo altro parmigiano grattugiato a piacere.

NOTE

Il parmigiano è un formaggio che rientra tra le centinaia (oltre quattrocento) di varietà del prodotto caseario italiano e non ci si può sbagliare su provenienza o qualità: il Parmigiano Reggiano a marchio DOP è unico, inconfondibile e inimitabile. Ne parlava già il Boccaccio nelle sue cronache culinarie e oggi ne parla tutto il mondo in quanto è uno dei prodotti caseari italiani più conosciuti ed esportati all'estero. Le sue caratteristiche nutrizionali lo rendono un tesoro in cucina: poverissimo di colesterolo, ad alta digeribilità, con un gusto ricco ma non sopraffacente, estremamente proteico e di facile conservazione, si usa in mille modi, soprattutto grattugiato nei primi di pasta e riso. Utile nelle diete e nell'alimentazione pediatrica.