

PRIMI PIATTI

# Risotto alla piemontese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Risotto alla piemontese

## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
VINO BIANCO secco - ½ bicchieri  
CIPOLLE 1  
BURRO 40 gr  
BRODO VEGETALE  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il risotto alla piemontese per prima cosa preparate una capiente pentola di brodo vegetale che servirà per la cottura del riso. Quindi mettete una noce di burro all'interno di una casseruola e lasciatelo sciogliere a fuoco basso.



- 2 Nel frattempo, tagliate finemente la cipolla e, quando il burro si sarà sciolto, aggiungetela nella casseruola e lasciatela appassire.



- 3 Quando la cipolla si sarà ben ammorbidita, aggiungete nella casseruola il riso e lasciatelo tostare bene, fino a quando i chicchi di riso saranno diventati traslucidi.



- 4 A questo punto, sfumate il riso con il vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare tutta la parte alcolica.



- 5 Incorporate il brodo vegetale bollente fino a ricoprire il riso completamente e proseguite la cottura, aggiungendo di tanto in tanto il brodo, quando necessario.



- 6 Quando il riso ha raggiunto la cottura desiderata, regolate di sale e spegnete il fuoco. Mantecate con una noce di burro e abbondante parmigiano grattugiato.



7 Servite il risotto alla piemontese con una spolverata di pepe nero.

