

PRIMI PIATTI

Risotto ai porri

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **Risotto ai porri** è un primo piatto che conquista per la sua eleganza discreta: sembra semplice, ma ha un sapore avvolgente e raffinato. È un **risotto delicato** dove la dolcezza del porro stufato si fonde con la cremosità del riso, creando un equilibrio perfetto. Questo **risotto facile** è ideale per chi vuole variare dal menu settimanale con una **ricetta veloce con i porri** che scalda il cuore.

Se ami i sapori dell'orto, questa è un'ottima alternativa ai grandi classici invernali come il colorato [Risotto alla zucca](#) o il confortante [riso e verza](#). La dolcezza del porro lo rende un cugino gentile del [Risotto ai funghi misti](#), ma con una nota

più aromatica. Se cerchi altre **ricette con i porri** per sfruttare questo ingrediente, puoi provare anche l'abbinamento prezioso del [risotto porri e zafferano](#) o la rustica [minestra di porri e lenticchie](#).

INGREDIENTI PER IL RISOTTO AI PORRI

RISO CARNAROLI 320 gr

PORRI 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

BURRO 40 gr

SCALOGNO 2

VINO BIANCO SECCO 100 ml

BRODO VEGETALE ben caldo - 1 l

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 80 gr

SALE

PEPE

COME FARE IL RISOTTO AI PORRI

- 1 Per prima cosa pulisci accuratamente i porri eliminando la parte verde più dura e affettali a rondelle sottili. Trita finemente anche i due scalogni





- 2** In una padella, fai scaldare due cucchiai di olio extravergine d'oliva e 15 g di burro. Aggiungi i porri affettati e lasciali appassire a fuoco dolce finché non diventano teneri, facendo attenzione a non bruciarli. Mettili da parte.



- 3** Nel frattempo, in una risottiera (o un tegame capiente), scaldi i restanti due cucchiai di olio extravergine e altri 15 g di burro. Aggiungi ora gli scalogni tritati e falli imbiondire leggermente, poi versa il riso e fallo tostare bene per un paio di minuti, finché i chicchi non diventano traslucidi



4 Alza leggermente la fiamma e versa i 100 ml di vino bianco, lasciando evaporare completamente la parte alcolica.





- 5** Inizia a bagnare il riso con il brodo vegetale bollente, aggiungendolo man mano che si assorbe, e porta avanti la cottura mescolando di tanto in tanto. A metà cottura del riso (dopo circa 8-10 minuti), unisci alla risottiera i porri che hai stufato in precedenza.



6 Continua ad aggiungere brodo fino a portare il risotto a cottura completa. Regola di sale e pepe a piacere. Una volta cotto, spegni il fuoco. È il momento magico: aggiungi gli ultimi 15 g di burro e gli 80 g di parmigiano grattugiato. Mescola energicamente per creare la classica cremina. Lascia riposare un minuto e servi il risotto ancora morbido, "all'onda", godendoti il suo profumo dolce e avvolgente





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Il riso è naturalmente privo di glutine. Assicurati solo di usare un brodo vegetale fatto in casa o certificato gluten-free.

Versione senza lattosio: Per la mantecatura, sostituisci il burro con olio extravergine d'oliva e utilizza un Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi (naturalmente privo di lattosio).

Versione light: Puoi ridurre il burro, tostando il riso "a secco" (senza grassi) nella pentola calda e usando solo un cucchiaino di formaggio per mantecare.

L'idea vegana: Sostituisci il burro con margarina vegetale o olio e il formaggio con lievito alimentare in scaglie o una crema di mandorle pelate.

L'idea WOW: Vuoi stupire? Servi il risotto con una nota croccante o un contrasto inaspettato. Se ti piace osare con la frutta nei risotti, come nel [risotto alle mele](#) o nel fresco [risotto lime e gamberoni](#), prova ad aggiungere qualche chicco di melograno fresco sopra il risotto ai porri prima di servire.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Non bruciare i porri! Devono stufare dolcemente a parte e vanno aggiunti al riso solo a metà cottura. Se li metti subito nel soffritto iniziale a fuoco alto, rischiano di bruciarsi e diventare amari prima che il riso sia tostato.

Lo sfizio in più: Sfuma con un vino bianco aromatico di alta qualità. L'alcol evapora, ma il profumo resta.

L'idea per i bambini: Se i piccoli non amano vedere i "fili" o i pezzetti di verdura, frulla i porri stufati con un mestolo di brodo prima di aggiungerli al riso: diventerà una crema verde chiarissima e deliziosa.

Idea antispreco: La parte verde scura dei porri, che spesso viene buttata, è ricchissima di sapore. Lavala bene e usala per preparare il brodo vegetale con cui cuocerai il risotto stesso!

COME CONSERVARE IL RISOTTO AI PORRI

Il Risotto ai porri dà il meglio di sé appena fatto, quando è ancora "all'onda".

Se avanza, conservalo in frigo per un giorno.

Non riscaldarlo al microonde (diventa gommoso): meglio farne dei tortini da passare in padella o delle classiche [arancine](#)/[suppli](#).