

PRIMI PIATTI

# Risotto al barbera, toma e nocciole

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **risotto Barbera, toma e nocciole** è più di un risotto. È una esperienza per il palato davvero unica, poiché si fondono gusti e sapori incredibili, dati da questi tre elementi dop. Credete sia difficile? Seguite la nostra ricetta e preparerete un primo piatto da re.

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr  
TOMA PIEMONTESE 100 gr  
BARBERA 1 bicchiere  
NOCCIOLE tritate - 50 gr  
BRODO VEGETALE  
BURRO noce - 1  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del risotto al Barbera, toma e nocciole, ungete con un po' d'olio una casseruola antiaderente e lasciate prendere calore. Quindi versate il riso e lasciate tostare bene.



- 2 Quando il riso è ben tostato sfumate con il vino rosso, alzate la fiamma e lasciate evaporare la parte alcolica.



- 3 A questo punto, aggiungete il brodo vegetale fino a ricoprire il riso e proseguite la cottura aggiungendo brodo quando è necessario.



- 4 Nel frattempo tagliate a dadini la toma e mettete da parte.





5 A metà cottura del riso regolate di sale e mescolate.



6 Ultimata la cottura del riso, spegnete il fuoco e mantecate con una noce di burro, la toma e del parmigiano grattugiato; mescolate energicamente affinché il formaggio si scioglia bene.



**7** Servite il risotto con una granelle di nocciole sopra.



## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Che origini ha questo risotto?**

Questo primo piatto a base di riso affonda le sue radici in Piemonte, è lì infatti che prendono vita i suoi ingredienti base, ovvero il vino Barbera, la toma e le nocciole tipiche di questa zona.

**Se non dovessi trovare la toma che cosa posso usare?**

Puoi usare un formaggio a pasta semi dura, come il castelmagno o simili.

**Si sente molto il sapore del vino?**

Il vino dà una nota aromatica molto caratteristica, ma resta comunque un risotto adatto a tutti, poiché la frazione alcolica in cottura evapora e quindi può essere servito a chiunque lo desideri.

**Adoro il riso dal sapore intenso, mi daresti altre ricette di risotti?**

Navigando nel sito di cookaround cucina e ricette ne troverai tantissime, qui ti lascio due idee favolose: [risotto al finocchio](#)