

PRIMI PIATTI

Risotto al barbera, toma e nocciole

di: *Cucudrilu*

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 granella di nocciole sopra.



CONSIGLI E CURIOSITÀ