

PRIMI PIATTI

Risotto al barolo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Ci sono piatti che da soli valgono un'intera cena, e il **risotto al Barolo** è senza dubbio uno di questi. È una ricetta che sa di festa, **un gioiello della cucina piemontese** dove il re dei vini diventa il protagonista assoluto del piatto. È la scelta perfetta quando si vuole portare in tavola qualcosa di veramente speciale, **ideale per un menù importante**.

Il risotto al barolo appartiene alla categoria dei **risotti delle grandi occasioni**, proprio come il festoso [risotto al prosecco](#) o l'iconico [Risotto alla milanese](#), nella sua versione più ricca, o il più semplice [Risotto allo zafferano](#). La sua eleganza lo affianca a preparazioni di mare raffinate come il [risotto lime e gamberoni](#) o lo scenografico [Risotto al nero di seppia](#)

. La preparazione richiede cura e ottimi ingredienti, ma il risultato ripagherà ogni minuto.

INGREDIENTI PER IL RISOTTO AL BAROLO

RISO CARNAROLI 320 gr

BAROLO 200 ml

BRODO DI CARNE 1 l

SCALOGNO 1

BURRO FREDDO 40 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 40 gr

FOGLIE DI ALLORO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI PREPARA IL RISOTTO AL BAROLO

- 1 Prepara il soffritto. Per prima cosa, sbuccia e trita finemente lo scalogno. Tieni il brodo di carne sempre in caldo su un fornello a fuoco basso.





- 2** Tosta il riso. In una casseruola capiente, fai sciogliere metà del burro con un filo d'olio a fuoco dolce. Aggiungi lo scalogno tritato e la foglia di alloro e falli appassire dolcemente per qualche minuto, senza farli colorire.



- 3** Alza la fiamma, versa il riso e fallo tostare per un paio di minuti, mescolando continuamente. I chicchi dovranno diventare traslucidi e "cantare" sfrigolando.



4 Sfuma e cuoci. Versa tutto il Barolo in una volta sola. Lascia che il vino evapori completamente, finché non sentirai più l'odore dell'alcol.





- 5** A questo punto, abbassa la fiamma e inizia la cottura del risotto. Aggiungi un mestolo di brodo caldo e mescola. Quando il brodo è quasi del tutto assorbito, aggiungine un altro. Continua così per circa 18-20 minuti, mescolando di tanto in tanto.



- 6** La mantecatura finale. Quando il riso è cotto al dente ma ancora "all'onda" (morbido e non asciutto), toglila la casseruola dal fuoco. Elimina la foglia di alloro. Aggiungi il restante burro freddissimo a cubetti e il Grana Padano grattugiato.



7 Mescola energicamente per un minuto per mantecare: il burro freddo e il formaggio creeranno una crema meravigliosa. Lascia riposare il risotto per un minuto, coperto, poi servi subito ben caldo.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il trucco in più: Per una mantecatura a regola d'arte, il burro aggiunto a fine cottura deve essere freddissimo, quasi di freezer. Lo shock termico aiuterà a creare un'emulsione perfetta, rendendo il risotto ancora più cremoso.

Consiglio sul vino: Usa un Barolo di buona qualità, lo stesso che serviresti a tavola. Il sapore del vino è il cuore del piatto, quindi un prodotto scadente comprometterebbe il risultato finale.

Zero sprechi: Gli scarti dello scalogno (la buccia esterna e le estremità) possono essere aggiunti al brodo di carne per insaporirlo ulteriormente.

COME SI CONSERVA IL RISOTTO AL BAROLO

Il risotto andrebbe consumato al momento per godere appieno della sua cremosità. Se dovesse avanzare, si può conservare in frigorifero per un paio di giorni in un contenitore ermetico. Per renderlo di nuovo appetibile, scaldalo in padella con un mestolino di brodo caldo.