

PRIMI PIATTI

# Risotto alla bolognese

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 5 MINUTI DI RIPOSO



Il risotto alla bolognese è un piatto che porta in tavola tutto il gusto del ragù tradizionale in una versione cremosa e ricca. Un'idea perfetta per chi ama la cucina italiana e vuole provare qualcosa di nuovo ma rispettoso della tradizione.

## INGREDIENTI PER CUCINARE IL RISOTTO ALLA BOLOGNESE

RISO CARNAROLI 320 gr  
CARNE MACINATA MISTA 350 gr  
PASSATA DI POMODORO 500 gr  
CAROTA 1  
COSTA DI SEDANO 1  
CIPOLLA piccola - 1  
VINO ROSSO 120 gr  
BURRO 30 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
BRODO DI CARNE 1 l  
SALE 1 pizzico

## COME FARE IL RISOTTO ALLA BOLOGNESE

**1** Per prima cosa lava e pela la carota, sbuccia la cipolla, lava e toglì i filamenti dalla costa di sedano, metti tutti gli ortaggi su un tagliere e tritali finemente con un coltello.

In una casseruola capiente versa un giro di olio evo, unisci il trito di carota, sedano, cipolla e lascia soffriggere per qualche minuto. Aggiungi il macinato, mescola per far insaporire, aggiusta con un pizzico di sale fino, mescola ancora e fai rosolare anche la carne.

Versa il vino rosso e lascia evaporare la parte alcolica a fiamma medio bassa, fino a non sentirne più l'odore.







**2** Unisci il riso, fallo tostare mescolando per due minuti a fiamma moderata. Aggiungi, alternandoli, brodo e passata di pomodoro un poco alla volta, mescolando sempre, e versandone ancora quando i precedenti liquidi sono quasi assorbiti. Mescola sempre il risotto, fino a portalo a cottura.

Quando manca poco al termine, aggiungi burro e parmigiano e fai mantecare.







**3** Spegni la fiamma e lascia riposare il risotto 5 minuti, dopodichè servi ben caldo.



## RISOTTO ALLA BOLOGNESE: UN'UNIONE PERFETTA TRA TRADIZIONE

Il **risotto alla bolognese** è un primo piatto che rappresenta l'incontro perfetto tra due grandi tradizioni culinarie italiane: la cremosità del risotto e l'intensità del ragù alla bolognese.

Questa ricetta è ideale per chi desidera gustare un piatto ricco e sostanzioso, capace di avvolgere i sensi con i sapori autentici della cucina italiana.

Il **risotto alla bolognese** porta in tavola un'esplosione di sapori: il riso, cotto lentamente fino a diventare cremoso, si amalgama con il ragù di carne, creando un **piatto equilibrato e delizioso**, perfetto per un pranzo in famiglia o per stupire i tuoi ospiti con un tocco di originalità.

## COME CONSERVARE IL RISOTTO ALLA BOLOGNESE

**Il risotto alla bolognese è un piatto che dà il meglio di sé appena preparato, quando la cremosità del riso si fonde perfettamente con il sapore ricco del ragù.** Tuttavia, se hai delle porzioni avanzate, puoi conservarle in frigorifero per 1-2 giorni. Trasferisci il risotto in un contenitore ermetico e, quando sei pronto a riscaldarlo, aggiungi un po' di brodo o di acqua calda per ripristinare la cremosità originale. **Riscalda il risotto a fuoco lento o nel microonde, mescolando di tanto in tanto per evitare che si asciughi troppo.**

Evita di congelare il risotto, poiché la sua consistenza potrebbe cambiare.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

**Per ridurre lo spreco alimentare, puoi trasformare il risotto alla bolognese avanzato in altre deliziose preparazioni.** Ad esempio, puoi utilizzarlo per creare crocchette di riso: basta aggiungere un uovo e del formaggio grattugiato, formare delle palline e friggerle fino a doratura. Se ti avanza del ragù, puoi utilizzarlo per condire la pasta o per farcire delle lasagne, evitando così di sprecare del cibo prezioso. Un'altra idea è trasformare il risotto avanzato in una gustosa torta di riso salata: stendi il risotto in una teglia, aggiungi una spolverata di formaggio e cuoci al forno fino a doratura.