Risotto cipolla rossa e fonduta al formaggio

DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Il risotto cipolla rossa e fonduta al formaggio è un primo piatto molto elegante, nel quale si crea un forte contrasto tra la dolcezza delle cipolle e la sapidità della fonduta al formaggio. Un piatto che è cremoso, vellutato, perfetto per una cena tra amici o anche per occasioni conviviali più formali. Per la fonduta non si poteva che utilizzare il GranMix Classico, formaggi di qualità grattugiati freschi in un mix dal gusto equilibrato, perfetto per una fonduta liscia e vellutata.

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 240 gr

CIPOLLE ROSSE 400 gr

BRODO VEGETALE

VINO BIANCO ½ bicchieri

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

BURRO 20 gr

SALE

PEPE NERO

PER LA FONDUTA

GRANMIX CLASSICO 200 gr

LATTE INTERO 200 ml

BURRO 25 gr

TUORLI 2

Preparazione

1. Per preparare il risotto cipolla rossa e fonduta al formaggio dovrete, come prima cosa, affettare le cipolle rosse, quindi raccoglietele in un recipiente adatto al microonde insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva e fatele stufare al microonde alla massima potenza per circa 6-7 minuti.

2. Nel frattempo, preparate un brodo vegetale portando ad ebollizione una pentola d'acqua con una carota, una cipolla, un gambo di sedano, del prezzemolo e del sale oppure preparate un brodo vegetale di dado.

3. In una casseruola ampia, meglio se in una risottiera, fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva e una noce di burro. Quando il burro si sarà sciolto, unite alla casseruola il riso e lasciatelo tostare. Sfumate il riso con il vino su fiamma vivace.

4. Unite del brodo vegetale al riso e aggiungete alla casseruola le cipolle stufate, mescolate e portate il riso a cottura aggiungendo altro brodo via via che il risotto s'asciuga.

5. Nel frattempo preparate la fonduta di formaggio: a bagno maria sciogliete il burro, poi aggiungete il GranMix Classico, che, grazie alla miscela di formaggi di cui è composto, aiuterà la preparazione di una fonduta perfetta, e il latte e mescolate continuamente. Dopo 5 minuti aggiungete i tuorli leggermente sbattuti, mescolate per un paio di minuti e, quando la salsa sarà omogenea, toglietela dal fuoco.

6. Al termine della cottura, mantecate il risotto, fuori dal fuoco, con il burro tagliato in pezzi. Lasciate riposare il risotto per circa 5 minuti prima di portarlo in tavola.

7. Servitelo distribuendo una generosa quantità di fonduta in ogni piatto.