

PRIMI PIATTI

Risotto al prosecco

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 18 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *15 MINUTI PER LA PREPARAZIONE DEL BRODO VEGETALE*



Stai già pensando a cosa cucinare a Capodanno? Noi ti proponiamo un **classico della cucina italiana** adatto all'occasione: **il risotto al prosecco**.

Il risotto al prosecco è una **ricetta** molto semplice che richiede pochi ingredienti, per questo sta benissimo in un pranzo importante che prevede numerose portate. Dopo una selezione di **antipasti** e prima di deliziosi **secondi piatti** succulenti, è la pausa chic di cui il nostro palato aveva bisogno.

Idea in più: se il tuo cenone di Capodanno prevede un buffet non rinunciare al risotto! Dovrai comunque farlo al momento ma potresti pensare di

servirlo in pratici bicchierini monoporzione con una forchettina da aperitivo già inserita nel bicchiere: farai un figurone!

Prima di cucinare il risotto al prosecco ti suggerisco anche queste alternative adatte all'occasione delle feste.

[Risotto alla crema di scampi](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

[Risotto gamberi e zucchine](#)

INGREDIENTI PER IL RISOTTO AL PROSECCO

RISO CARNAROLI 500 gr
VINO BIANCO PROSECCO 250 ml
CIPOLLA BIANCA 30 gr
BURRO 60 gr
OLIO DI OLIVA 3 cucchiaini da tavola
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
BRODO VEGETALE 1,5 l

INGREDIENTI PER BRODO VEGETALE LEGGERO

ACQUA 1,5 l
CIPOLLA 1
CAROTA 1
COSTA DI SEDANO 1
PEPE NERO IN GRANI
SALE

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione del **risotto al prosecco** ci vorranno pochi e semplici passaggi.

Per prima cosa prepara un brodo semplice e leggero: metti in una pentola di acqua fredda una cipolla, una carota pelata, una costa di sedano a pezzi, il pepe e il sale.

Porta a ebollizione e lascia cuocere per circa 15 minuti. Ultimata la cottura abbassa la fiamma al minimo e lascia acceso per tutto il tempo della cottura del risotto, in questo modo non si raffredderà.

Trita finemente la cipolla.

In un tegame capiente metti 40 g di burro e un giro di olio di oliva, lascia sciogliere il burro e aggiungi la cipolla, copri e lascia appassire.





2 Versa il riso nel tegame e lascia che si scotti per qualche istante continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.

A questo punto aggiungi il prosecco e lascia sfumare, abbassa la fiamma e lascia evaporare completamente.

Aggiungi 2 mestoli di brodo e fai cuocere mescolando di tanto in tanto.

Aggiungi un mestolo di brodo alla volta man mano che si assorbe, continua in questo modo fino ad ultimare la cottura. Aggiusta di sale.

Adesso spegni il fuoco, la mantecatura del risotto deve essere fatta a fuoco spento aggiungendo il resto del burro freddo e il parmigiano, mescola e servi il risotto al prosecco

ben caldo.

Se vuoi potete guarnire con un rametto di ribes o qualche chicco di melagrana per dare un tocco di rosso natalizio ad un piatto che sostanzialmente rimarrà candido.





CONSERVAZIONE

Si sconsiglia la conservazione.

CONSIGLIO

Per rendere questo risotto al prosecco ancora più profumato e dal gusto intrigante a fine cottura puoi aggiungere qualche rametto di rosmarino.

Se invece lo vuoi rendere un primo elegante e di pesce, puoi aggiungere dei gamberi. Basterà scottarli in padella con un filo di olio, sale e pepe e aggiungerli al risotto 5 minuti prima di terminare la cottura