

PRIMI PIATTI

Risotto al tartufo bianco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

400g di riso vialone nano
40g di tartufo bianco
mezza cipolla
4 cucchiari di olio extravergine di
Montefiore Conca
brodo di carne magro o brodo vegetale
50g di Parmigiano Reggiano grattugiato
1 bicchiere di Rebola Colli di Rimini Doc
sale

PREPARAZIONE

1 Mettere 2 cucchiaini di olio in un tegame, aggiungere la cipolla tagliata sottile, farla imbiondire aggiungendo il vino, unire il riso, farlo tostare e aggiungere il brodo man mano che serve.

A cottura ultimata spegnere il fuoco e mantecare con l'olio, il Parmigiano Reggiano e metà del tartufo tagliato a fettine; servire affettando su ogni piatto il tartufo restante.