

PRIMI PIATTI

# Risotto con cipolle rosse e Chianti, mantecato al taleggio

di: *Cpolla77*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

160 g di riso carnaroli  
2 cipolle rosse  
2 fette di taleggio  
1 bicchiere di Chianti D.O.C.G.  
30 g di burro  
brodo vegetale (preparato con cipolla  
carota  
sedano e salvia)  
sale  
pepe nero  
bacche di ginepro  
chiodi di garofano.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparare il brodo vegetale mettendo in una pentola con acqua fredda, 2 carote, 1/2 cipolla, qualche gambo di sedano, 2-3 foglie di salvia.

Portare ad ebollizione e mantenere sempre bollente durante l'uso.



- 2 Pulire e tagliare a fette le cipolle. In una padella far "sudare" lentamente le cipolle rosse con il burro. Salare e pepare.





3 Intanto, tagliare a cubetti il taleggio.



4 Dopo circa 5 minuti, sfumare le cipolle con 1/2 bicchiere di Chianti. Cuocere ancora per 2 minuti.



5 Tenere da parte qualche fettina di cipolla cotta per la decorazione finale del piatto.



6 A questo punto, aggiungere il riso e farlo tostare per 2 minuti.



- 7 Sfumare con metà del restante vino, aggiustare di sale e portare a cottura il risotto aggiungendo a mano a mano il brodo vegetale soltanto quando il riso ha assorbito il precedente.



- 8 Preparare una riduzione con il vino rimasto, mettendo in un padellino 4 bacche di ginepro, 4 grani di pepe nero, 3 chiodi di garofano, un pizzico di sale. Far bollire per due minuti facendo evaporare tutto l'alcool e fino a che il liquido si addensa leggermente.



- 9 Trascorsi circa 18 minuti il riso dovrebbe essere cotto. Quindi spegnere la fiamma e aggiungere il taleggio, mescolare bene per mantecare.



- 10 Servire decorando il piatto con le fettine di cipolla tenute da parte e del cicorino tagliato molto sottile.

Versare un cucchiaio della riduzione di Chianti sul risotto e alcune gocce sul piatto a decorare.

