

PRIMI PIATTI

Risotto con cipolle rosse e Chianti, mantecato al taleggio

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.



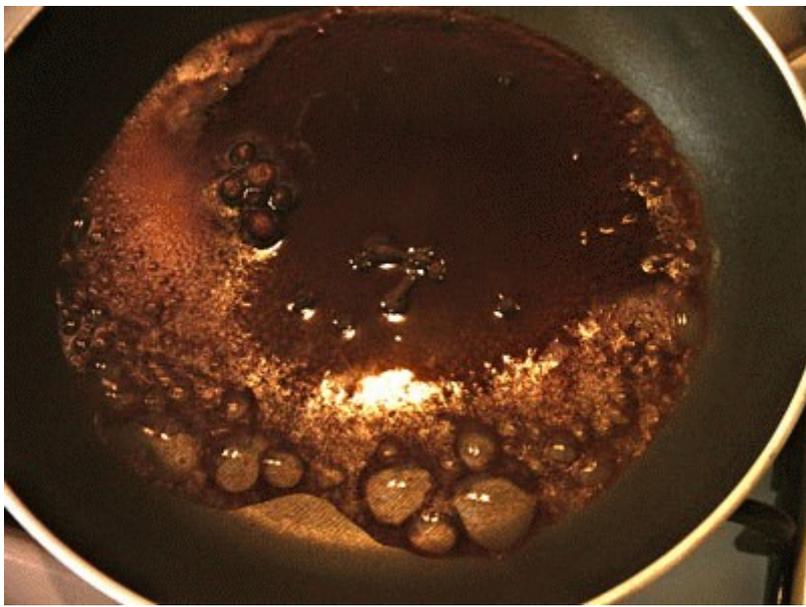
6 A questo punto, aggiungere il riso e farlo tostare per 2 minuti.



- 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.

