

PRIMI PIATTI

Risotto viola con fonduta di parmigiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Sei alla ricerca di un'idea sorprendente per stupire i tuoi ospiti? Il **risotto cavolo cappuccio viola** con fonduta di Parmigiano è la scelta perfetta per portare in tavola eleganza e un sapore irresistibile.

Questo **primo piatto scenografico autunnale** conquista al primo sguardo grazie alla sua tinta accesa. Se ami i [primi piatti vegetariani](#), ti innamorerai della sua consistenza incredibilmente vellutata.

Il segreto per mantenere quel colore brillante in cottura? Ti basterà aggiungere un cucchiaino di succo

di limone alla **crema di cavolo viola**. L'acidità fisserà le sfumature, un trucco infallibile da usare anche per una [pasta con crema di cavolo viola e noci](#) o per un fresco [cavolo rosso marinato al limone](#).

Per ottenere un **risotto vegetariano cremoso** a regola d'arte, ricordati di mantecare a fuoco spento con del burro freddissimo di frigorifero. Lo shock termico ti regalerà un'onda perfetta, che si sposterà a meraviglia con la ricca **fonduta di parmigiano** calda colata a contrasto.

Questo ortaggio è davvero versatile e stupisce sempre. Dopo aver assaporato il tuo **risotto viola**, divertiti a sperimentare altre ricette sfiziose come gli [involtini di cavolo cappuccio rosso e robiola](#) oppure una croccante [insalata di cavolo rosso e arance](#).

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI RISOTTO

RISO CARNAROLI 320 gr
CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA 300 gr
CIPOLLA DORATA mezza -
VINO BIANCO SECCO mezzo -
BRODO DI VERDURE 1 l
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
BURRO FREDDO 30 gr

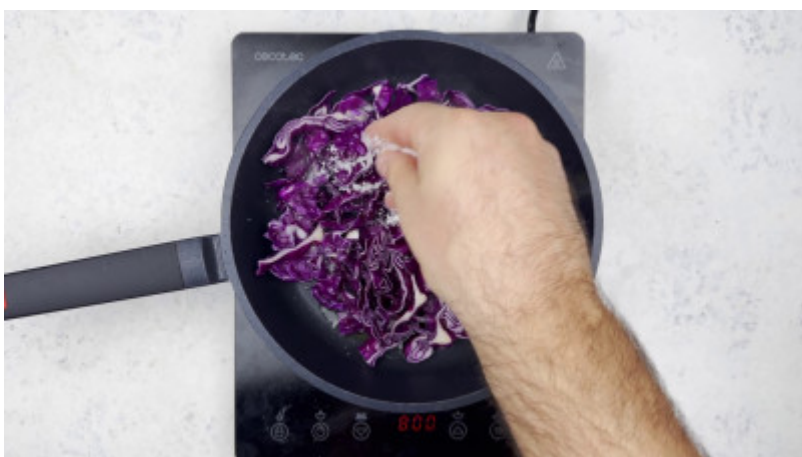
INGREDIENTI PER LA FONDUTA AL FORMAGGIO

PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 150 gr
PANNA FRESCA LIQUIDA 150 ml
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE DEL RISOTTO CON CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA

- 1 Inizia lavando accuratamente il **cavolo cappuccio viola**, per poi affettarlo in modo molto sottile.

Scalda un filo d'olio in una padella, aggiungi il cavolo appena tagliato e insaporisci subito con un **pizzico di sale** per aiutarlo ad ammorbidirsi.



2 Versa un mestolo di **brodo vegetale** caldo e lascia stufare a fuoco medio per circa 10-12

minuti, finché il cavolo non diventerà ben morbido.

Trasferisci il cavolo stufato nel bicchiere di un mixer. Aggiungi subito il trucco segreto: un cucchiaino di **succo di limone** per accendere e fissare una sfumatura viola brillante.

Unisci infine un altro mestolo di brodo per agevolare le lame e preparati a creare la tua **crema di cavolo viola**.

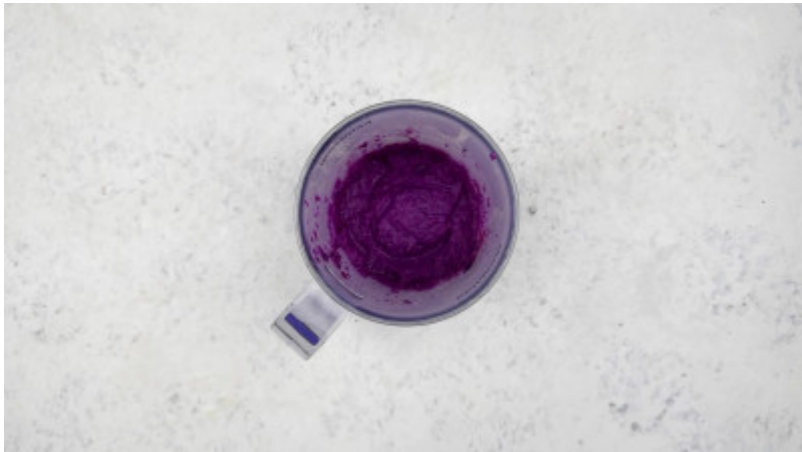




3 Aziona il mixer e frulla il tutto fino a ottenere una **crema liscia e omogenea**, priva di grumi.

Trita finemente la cipolla e falla rosolare a fuoco dolce in una casseruola ampia con un filo d'olio. Nel frattempo, assicurati di mantenere il **brodo vegetale** ben caldo su fiamma bassa.

Aggiungi ora il **riso Carnaroli** e tostalo a fuoco vivo per 2-3 minuti. Mescola continuamente finché i chicchi non diventeranno **lucidi e semitrasparenti**.





4 Sfuma il riso con il **vino bianco** e lascia evaporare completamente l'alcol.

Inizia ad aggiungere il **brodo caldo**, un mestolo alla volta, continuando a mescolare man mano che il liquido viene assorbito.

A metà cottura, dopo circa 8 minuti, versa la **crema di cavolo viola** direttamente nel risotto e mescola con cura per amalgamare i sapori.

Prosegui la cottura continuando ad aggiungere brodo fino a portare il riso **al dente**,

ricordandoti di regolare di sale se necessario.





5 Mentre il risotto completa la sua cottura, versa la **panna liquida** in un piccolo pentolino.

Aggiungi un pizzico di **noce moscata**, se ne gradisci il profumo, e scalda dolcemente facendo molta attenzione a **non portare a bollore**.

Non appena la panna è ben calda, spegni il fuoco e unisci il **Parmigiano Reggiano grattugiato**.

Mescola energicamente con una frusta a mano per sciogliere il formaggio e ottenere una **fonduta liscia e senza grumi**.





6 Togli la casseruola dal fuoco, unisci il **burro freddo di frigorifero** e manteca con energia per renderlo irresistibilmente cremoso.

Copri con il coperchio e lascia riposare il risotto per **2 minuti**.

Distribuisci il risotto viola nei piatti piani, battendo il fondo con il palmo della mano per **stenderlo in modo uniforme**.

Guarnisci la superficie colando la **fonduta di Parmigiano calda** per creare un magnifico

contrasto visivo e gustativo. Servilo subito!





CONSERVAZIONE

Se ti avanza del **risotto cavolo cappuccio viola**, puoi conservarlo in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per un massimo di **1-2 giorni**.

Al momento di riscaldarlo, trasferiscilo in padella a fuoco dolce con un goccio di **brodo vegetale caldo** o di latte per ravvivarne la naturale cremosità.

Ti sconsiglio invece la congelazione: il riso perderebbe la sua callosità al dente e la **fonduta di Parmigiano** tenderebbe a sgranare.

L'idea perfetta anti-spreco? Trasforma gli avanzi in un delizioso **riso al salto**, schiacciandolo in una padella rovente con una noce di burro finché non si forma una **crosticina dorata e croccante**.

CONSIGLI E VARIANTI

Per una perfetta riuscita del tuo **risotto cavolo cappuccio viola**, mantieni il brodo vegetale sempre a leggero bollore: aggiungerlo freddo fermerebbe la cottura del riso e ne comprometterebbe la mantecatura.

Vuoi un tocco gourmet in più? Completa il piatto con una manciata di **noci tostate** tritate grossolanamente o nocciole per creare un piacevole contrasto croccante con la morbidezza della **fonduta di Parmigiano**.

Divertiti a personalizzare la ricetta scegliendo una di queste deliziose varianti:

Fonduta al Gorgonzola o Taleggio: se preferisci un gusto più intenso e deciso, sostituisci il

Parmigiano con del Gorgonzola dolce o del Taleggio fuso nella panna calda.

Con speck croccante: tosta in padella senza grassi delle listarelle sottili di speck e adagiale sulla superficie appena prima di servire.

Profumo d'arancia: arricchisci il piatto a fine mantecatura con una spolverata di scorza d'arancia bio grattugiata per donare una nota fresca e agrumata al cavolo viola.

Variante senza lattosio: utilizza una panna vegetale non zuccherata, burro chiarificato o delattosato per la mantecatura e un Parmigiano Reggiano stagionato oltre 30 mesi (naturalmente privo di lattosio).