

RICETTA DEL GIORNO

Risotto alla parmigiana

INGREDIENTI: *400 g di riso Carnaroli, una cipolla tritata finemente, 150 g di burro, 100 g di parmigiano reggiano grattato, quattro cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 l di brodo di carne accuratamente sgrassato, un bicchiere di vino bianco secco, sale.*

PREPARAZIONE: soffriggere la cipolla, a fuoco basso, in un tegame a bordi alti assieme con l'olio e 50 g di burro. Quando la cipolla sarà ben dorata, aggiungervi il riso, lasciarlo tostare, quindi versare il vino bianco un poco alla volta, il brodo e, sempre a fuoco basso, cuocere per 15 minuti circa; aggiustare di sale. Quando il riso sarà ben al dente, aggiungervi il restante burro e il formaggio. Mantecare e servire subito.