

Primo

Risotto al Parmigiano

Ingredienti

Per 2 persone

Brodo vegetale

1 litro (34 fl oz) acqua

1 porro

1 carota

1 costa di sedano

sale q.b.

Q.b. È l'abbreviazione di 'quanto basta'. Quindi aggiungi la quantità necessaria, in base al tuo gusto.

Risotto al parmigiano

1 litro (34 fl oz) brodo vegetale

160 g (5.6 oz) riso carnaroli o arborio

1 porro

40 g (1.4 oz) burro

20 g (0.7 oz) olio extra vergine di oliva

20 g (0.7 oz) vino bianco

40 g (1.4 oz) parmigiano, grattugiato

sale q.b.

pepe q.b.

Procedimento

Prima cosa da fare è preparare il brodo vegetale. Lava e taglia le verdure grossolanamente. Metti tutto in una pentola capiente, aggiungi l'acqua fredda e un po' di sale. Su fuoco medio-alto, porta l'acqua a bollore. Poi abbassa la fiamma e cuoci per circa 1 ora coperto.



Experience the True Italian Lifestyle
Live, cook, drink & eat the local way
www.localaromas.com

Primo

Risotto al Parmigiano

Cristina dice. Se non hai tempo per preparare il brodo vegetale, puoi farlo con il dado seguendo le indicazioni sulla confezione.

Ora prepara il risotto lasciando sobbollire il brodo durante tutta la preparazione. In una pentola, fai soffriggere il porro tagliato a pezzettini con l'olio e metà del burro. Quando si sarà ammorbidito, aggiungi il riso e fallo tostare qualche minuto.

Tostare il riso. Questo è un passaggio fondamentale per ottenere un buon risotto perché rende il chicco resistente e impermeabile. Permette al chicco di mantenere la propria struttura evitando che si sfaldi durante la cottura. Inoltre, impermeabilizzare il chicco a inizio cottura facilita un migliore e graduale rilascio degli amidi che darà una maggiore densità al risotto. Non è un caso se la tostatura, in gergo tecnico, si dice "saldatura".

Sfuma con il vino bianco e lascia assorbire il liquido. Una volta sfumato, aggiungi il brodo caldo fino a coprire il riso e cuoci mescolando delicatamente.

Cristina dice. Mi raccomando, aggiungi il brodo solo per coprire il riso. Non aggiungerne di più.

Quando il brodo sarà assorbito, versa un altro mestolo di brodo e mescola. Continua così fino a quando il riso non sarà pronto, dopo circa 15-18 minuti.

A fuoco spento aggiungi il pepe, il parmigiano e il restante burro, freddo da frigorifero.

Mantecare il riso. Mantecare significa arricchire il risotto e renderlo più lucido e cremoso, aggiungendo elemento grasso e ghiacciato, come il burro. Lo shock termico renderà il tuo piatto più cremoso.

Impiatta e aggiungo dell'altro parmigiano. Servi subito.



Experience the True Italian Lifestyle
Live, cook, drink & eat the local way
www.localaromas.com

Primo

Risotto al Parmigiano

Cristina dice. Per dare al piatto un po' di croccantezza, frigi del porro affettato e aggiungilo come guarnizione al risotto.

Abbinamento Cibo e Vini Italiani

Questo risotto è chiaramente un piatto salato, ma contraddistinto da un innegabile nota dolce data dagli ingredienti principali: riso e formaggio. Il formaggio aggiunge struttura al sapore del piatto. Un bianco di buona struttura e dotato di una buona freschezza è il miglior abbinamento, come l'**Albana di Romagna**.



Experience the True Italian Lifestyle
Live, cook, drink & eat the local way
www.localaromas.com