

TITOLO: Risotto Allo Champagne

TIPO: Primo

INGREDIENTE PRINCIPALE: Vino Champagne

PERSONE: 4

NOTE: -

INGREDIENTI:

320 G Riso carnaroli

1/2 Cipolla

3 Cucchiai Olio D'oliva

200 G Burro

1 Bicchierone Vino Champagne (o Vino Spumante)

Noce Moscata

Sale

Brodo Di Carne (o Di Dado)

Formaggio Parmigiano Reggiano (o Grana)

PREPARAZIONE:

Tagliare la cipolla molto finemente. Versare l'olio nella pentola (dove verrà preparato anche il riso). Quando l'olio è ben caldo aggiungere la cipolla tagliata ed abbassare la fiamma del gas (sconsiglio l'uso del fornello elettrico). Lasciar soffriggere per meno di 5 minuti. Aggiungere il riso e mescolare fino a che l'olio non sia stato completamente assorbito. Versare lo Champagne e mescolare fino a che scompare l'odore di alcool. Aggiungere (un mestolo alla volta) il brodo e continuare a mescolare. Ogni 2 o 3 mestoli aggiungere una noce di burro (avanzarne un po' per dopo). Quando il riso è quasi pronto (molto al dente) aggiungere il parmigiano, il burro rimasto e la noce moscata. Lasciar sciogliere tutto il burro (mescolando lentamente) e spegnere il gas. Una volta servito nei piatti, il riso va bagnato leggermente con lo Champagne (agitare la bottiglia e spruzzare sui piatti - attenzione!). A piacere condire con parmigiano crudo grattugiato. Consiglio di bere del vino bianco secco (ben fresco), per esempio: Sauvignon, Mueller Turgau, Gavi o lo stesso vino utilizzato durante la cottura.

CALORIE PER PERSONA: 994