

Il risotto al barbera di Marco

Pubblicato: Domenica 11 Dicembre 2011

Non è mia tradizione però l'ho mandata come ricetta perchè ho aperto il frigo e la dispensa ho visto cosa c'era e ho provato a legare questi elementi tutti assieme. E' piaciuto a me e alla mia famiglia e allora ho visto questo concorso e ve l'ho inviata

Risotto Al Barbera Con Fonduta Al Parmiggiano Reggiano

Ingredienti x 4 persone

x il risotto

320 gr. di riso arborio o roma

3 cl di vino rosso (Barbera)

1 cipolla

80 gr. di burro

20 gr. di burro

50 gr. di parmiggiano

sale q.b.

x brodo

1 cipolla

2 carote

foglie di 2 coste di sedano

x la fonduta

500 cl. di latte

50 gr. di burro

50 gr. di farina

100 gr di parmigiano reggiano

sale pepe noce moscata q.b.

procedimento

x il risotto

tritare la cipolla molto fine e aggiungerla nella pentola dove è stato fatto fondere precedentemente i 20 gr. di burro...far dorare la cipolla e poi aggiungere il riso.

quando il riso è caldo bagnare con il vino rosso e far evaporare.

bagnare con brodo vegetale formato da le foglie di sedano le carote con la buccia e la cipolla bruciata prima in una padella bollente senza grassi.

una volta cotto il riso 17-18 minuti circa aggiungere i 50 gr. di parmiggiano gli 80 gr. di burro.

x la fonduta al Parmigiano Reggiano

in un pentolino creare un roux cioè sciogliere il burro e una volta sciolto aggiungere la farina mescolando con forza fino a ke questo roux non diventa brunito poi aggiungere il latte e mescolare con una frusta aggiustare di sale e pepe e aggiungere un pizzico di sale moscata.

dopo aver creato questa besciamella aggiungere il parmigiano reggiano e mescolare.

servito su piatto piano il risotto con al di sopra questa fonduta.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it