



RISO E CEREALI

Risotto all'Amarone

31 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
590K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Riso Arborio

2 Cipolle dorate

40 g di Parmigiano grattugiato

40 cl di Vino Amarone

1 l di Brodo vegetale

Basilico fresco

40 g di Burro

Sale

Preparazione

- Sbucciate e lavate le cipolle, quindi tritatele finemente; fatele appassire in una casseruola con poco più di metà del burro per 4-5 minuti, a fuoco molto basso. Alzate la fiamma, aggiungete il riso e fatelo tostare, mescolando con cura.
- Versate l'Amarone e fatelo evaporare, poi continuate la cottura del riso per 15-16 minuti, aggiungendo poco alla volta il brodo bollente; alla fine regolate di sale.

- Una volta cotto, fuori dal fuoco unite il parmigiano e il resto del burro. Fate riposare qualche minuto senza mescolare, poi decorate con un ciuffetto di basilico e servite.

Lia Pisano