

Risotto allo spumante



Il risotto allo spumante è molto semplice da cucinare ma allo stesso tempo dal gusto raffinato. In realtà la sua preparazione originale prevede l'uso di champagne francese ma si può utilizzare con grande successo un buon spumante secco italiano, ottenendo allo stesso modo un risotto molto gustoso e particolare. Va da sé che questo risotto va accompagnato con lo stesso vino usato nella cottura.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Ecco le istruzioni per cucinare un ottimo risotto allo spumante. [Prepara il brodo vegetale](#) e in una casseruola fai appassire la cipolla tagliata finemente in metà del burro a disposizione.

Quando la cipolla sarà imbiandita, aggiungi il riso Carnaroli e fallo tostare a fuoco vivace per caramellare il chicco di riso e fargli tenere meglio la cottura.

Aggiungi metà dello spumante al riso e fallo sfumare. Quando lo spumante sarà sfumato ed assorbito dal riso, aggiungi mano a mano un il brodo vegetale bollente alternandolo con il rimanente spumante.

Non fare mai asciugare troppo il risotto altrimenti rischi di farlo attaccare nel fondo.

Circa dopo 20 minuti di cottura togli dal fuoco ed aggiungi il rimanente burro, la scamorza affumicata a dadini ed il parmigiano per mantecare il risotto.

Lascia il risotto a riposare un paio di minuti coperto prima di servirlo nei piatti, accompagnato dal rimanente spumante usato per la preparazione.

Per evitare che il risotto si attacchi durante la cottura, potresti provare un mescolatore automatico, che trovi al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 4 persone

- 260 g di riso
- 1/2 cipolla bianca
- 80 g burro
- 1/2 litro di brodo vegetale
- 300 ml di spumante secco
- 50 g di scamorza affumicata
- 20 g di parmigiano
- sale