

Risotto allo spumante



Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Affetta lo scalogno, mettili in una pentola con l'olio e un po' d'acqua, fai soffriggere lentamente.

Aggiungi il riso e fallo tostare, sfumare ora con lo spumante e regola di sale e pepe. Fai cuocere il riso aggiungendo man mano il brodo, facendo in modo che sia sempre coperto. A cottura ultimata aggiungere la noce di burro e il parmigiano, fai mantecare qualche minuto e prima di servire guarnisci con una macinata di sale nero.

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di riso
- 2 scalogni
- 2 bicchieri medi di spumante italiano
- 1 l di brodo
- 1 noce di burro
- parmigiano
- 3 cucchiaini di olio EV

- sale e pepe