

PRIMI

Risotto Provola e spumante

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

320 gr

Provolone Cademartori

200 gr

Spumante secco

2 bicchieri

Scalognò

1

Brodo vegetale

1 lt

Burro

Q.b.

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Parmigiano grattugiato

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per la preparazione del risotto con provola e spumante tagliate a dadini il Provolone e tritate lo scalognò.

Fatelo rosolare in una casseruola con un filo di olio ed un pizzico di sale, dopodiché aggiungete il riso e fatelo tostare. Unite adesso lo spumante, lasciatelo evaporare ed accompagnate la cottura con l'aggiunta del brodo man mano che si asciuga. Mescolate di tanto in tanto.

A cottura quasi ultimata del risotto aggiungete il Provolone, il burro e del parmigiano grattugiato; mantecatelo per qualche minuto fino a che il formaggio non si sarà sciolto.

Quindi fate riposare il vostro risotto provola e spumante e servitelo nei piatti con una spolveratina di pepe.