

PRIMI

Risotto al Quartirolo

Difficoltà 

Preparazione  25 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

380 gr

Quartirolo Lombardo DOP Cademartori

200 gr

Burro

30 gr

Cipolla

1

Vino rosso

1 bicchiere

Brodo vegetale

1 l

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Prima di preparare il risotto è necessario mettere il Quartirolo Lombardo DOP Cademartori in freezer per conferirgli una consistenza molto più dura.

Ora cominciate a preparare il risotto al quartirolo: mettete a bollire il brodo vegetale e fate sciogliere metà del burro in una pentola dal fondo largo a fuoco moderato.

Pulite e tritate molto finemente la cipolla, poi poi fatela imbiondire nel burro.

Quando la cipolla si sarà imbiondita aggiungete il riso, alzate la fiamma e mescolate velocemente.

Quando il riso si sarà tostato sfumate con il vino rosso e fatelo evaporare.

Versate il brodo, un mestolo alla volta, per far cuocere bene il riso. A metà cottura aggiustate di sale e di pepe.

Dopo un quarto d'ora circa il risotto sarà cotto e potrete toglierlo dal fuoco. Aggiungete il burro rimasto e mantecate bene.

Prendete il Quartirolo dal freezer e grattugiatelo con una grattugia fine.

Impiattate il riso e spolverizzatelo abbondantemente con la "neve" di Quartirolo Lombardo DOP Cademartori. Servite subito il vostro risotto al quartirolo.