

PRIMI PIATTI

Risotto al tartufo nero

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso vialone nano

380 gr

Vino bianco

1 bicchiere

Taleggio DOP

100 gr

Tartufo nero

50 gr

Cipolla

metà di una piccola

Olio Extravergine d'oliva

2 cucchiari

Brodo vegetale

1 litro

Burro

50 gr

Sale

q.b.

Descrizione

Il risotto è un gustosissimo primo piatto che riesce ad accontentare tutti grazie alla versatilità del suo ingrediente principale. Infatti, è possibile gustare il riso caldo, freddo, oppure in una bella insalata, per una cena con amici o un pranzo veloce. Solitamente il risotto è un vero e proprio asso nella manica. Quello che prepareremo oggi ha pochi ingredienti, ma tutti di alta qualità.

Nella nostra ricetta di risotto al tartufo troveremo, oltre ovviamente al tartufo, il Taleggio Cademartori DOP, che saprà rendere unico e cremoso questo buonissimo risotto. Per preparare il risotto al tartufo nero, cominciate sbucciando la cipolla, tagliatela poi a metà e affettatela molto finemente.

Tagliate a pezzetti il Taleggio DOP Cademartori. In una pentola mettete l'olio di oliva e ponete a rosolare la cipolla tritata. Quando la cipolla si sarà imbrunita, aggiungete il riso e fatelo tostare girandolo bene per non farlo attaccare. Una volta che il riso sarà tostato sfumate con il bicchiere di vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare bene la parte alcolica.

Ora aggiungete due mestoli di brodo e portate a cottura continuando ad aggiungere brodo ogni volta che sarà stato assorbito dal riso. Quando il riso sarà quasi cotto, togliete dal fuoco e aggiungete il burro e il Taleggio DOP Cademartori, mescolate bene e mantecate il tutto. Impiattate in piatti fondi e fate cadere sopra delle scaglie di tartufo tagliandole con un taglia tartufi. Servite il risotto al tartufo nero ben caldo.