

PRIMI PIATTI

# Risotto allo champagne

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso Carnaroli**

350 g

**Pecorino fresco**

150 g

**Champagne**

500 ml

**Brodo vegetale**

500 ml

**Cipolla**

1 piccola

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Il risotto allo champagne è un primo piatto classico e molto apprezzato dagli italiani e non solo.

È una ricetta molto semplice da preparare, ma anche molto raffinata. Ottimo da preparare per un'occasione importante, il risotto allo champagne vi stupirà per la semplicità dei suoi ingredienti esaltati dallo champagne che predomina nel piatto, ma che viene arrotondato dal Pecorino fresco Cademartori che aggiungerà un tocco magico a questo buonissimo risotto. Per preparare il risotto allo champagne cominciate a pulire e a tritare la cipolla molto finemente. Grattugiate il Pecorino fresco Cademartori. In un'ampia pentola mettete la cipolla tritata insieme a 30 g di burro, fatela imbiondire a fiamma bassa. Aggiungete il riso e alzate la fiamma: fate tostare per qualche minuto. Versate nella pentola tutto lo champagne e continuate a mescolare in modo che il riso non si attacchi; quando lo champagne si sarà asciugato del tutto aggiungete qualche mestolo di brodo per terminare la cottura del risotto allo champagne. Quando il riso sarà al dente, togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il restante burro e il Pecorino fresco Cademartori.

Girate molto bene con un cucchiaino di legno, poi coprite con un coperchio e lasciate riposare un paio di minuti prima di servire il risotto allo champagne.