

PRIMI PIATTI

Risotto ai porri

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

Ingredienti (per 4 persone)

Brodo vegetale

600 ml

Riso

350 gr

Pecorino Cademartori

150 gr

Porri

2 interi

Burro

20 gr

Vino bianco

1 bicchiere

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Il risotto ai porri è un ottimo primo piatto, perfetto per tutte le occasioni: dai veloci pranzi infrasettimanali a quelli per festeggiare qualche importante ricorrenza. Per preparare un ottimo risotto non servono ingredienti particolari e ricercati; anche con pochi e semplici componenti è possibile preparare un piatto davvero delizioso. Nella ricetta del risotto ai porri che vi proponiamo utilizzeremo anche del Pecorino Romano Dop Cademartori, che conferirà un sapore irresistibile al nostro piatto. In una padella piuttosto capiente fate sciogliere il burro e poi cuocete il porro per 15 minuti circa aggiungendo un po' di acqua nel caso in cui dovesse asciugarsi troppo.

Aggiungete il riso e fatelo tostare bene, poi sfumate con il vino bianco. Quando tutto l'alcol sarà evaporato, coprire il riso con il brodo e fate cuocere fino ad assorbimento di tutto il liquido. Aggiustate di sale e pepe e aggiungete altri due mestoli di brodo; portate quindi a termine la cottura del riso. Nel frattempo grattugiate il Pecorino Romano Dop.

A cottura ultimata del riso, aggiungete il Pecorino Romano Dop Cademartori e mescolate bene per mantecare il risotto ai porri. Servite caldo con una macinata di pepe fresco.