

PRIMI PIATTI

# Risotto alla parmigiana

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso Carnaroli**

400 gr

**Pecorino riserva Nera**

100 gr

**Burro**

60 gr

**Cipolla bianca**

60 gr

**Brodo di carne**

q.b.

**Olio Extravergine d'oliva**

1 cucchiaio

## Descrizione

Il risotto alla parmigiana è una preparazione molto semplice, che lascia ampio spazio alla creatività. È anche un risotto molto veloce da preparare: la ricetta che prepareremo prevede l'uso del Pecorino Riserva Nera Cademartori che grazie alla sua stagionatura darà un gusto deciso e saporito a questo risotto. Per preparare il risotto alla parmigiana, cominciate tritando molto finemente la cipolla. In una pentola mettete 40 g di burro e, quando si sarà sciolto, unite la cipolla tritata e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva.

Lasciate cuocere la cipolla a fuoco dolce fino a che non si sarà appassita. Unite il riso e lasciatelo tostare un paio di minuti a fuoco vivace. Versate un mestolo di brodo bollente e continuate a mescolare il riso, quando si sarà asciugato del tutto versate un altro mestolo di brodo; continuate così fino a che il riso non sarà cotto. A cottura raggiunta togliete il riso dal fuoco e mantecate il risotto alla parmigiana aggiungendo il restante burro e il Pecorino Riserva Nera Cademartori grattugiato. Servite questo delizioso primo piatto ben caldo.