

PRIMI PIATTI

Risotto alla birra

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Brodo vegetale

1 lt

Riso Carnaroli

350 gr

Birra scusa

300 ml

Caciotta Cademartori

100 gr

Speck

150 gr

Burro

30 gr

Cipolla

1 intera

Tallegio

200 gr

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Il risotto alla birra è un piatto molto particolare, giovane e gustoso. La ricetta del risotto alla birra prevede l'utilizzo della birra scura, di uno speck saporito e di un formaggio delicato che permetterà di legare insieme tutti gli ingredienti. Il sapore di questo risotto è piuttosto corposo e intenso, ma cambia a seconda del tipo di birra scelto per la preparazione. Per preparare il risotto alla birra iniziate tritando finemente la cipolla. Rosolate la cipolla nel burro e aggiungete lo speck tagliato a listarelle. Aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con la birra scura e fate evaporare l'alcol.

Aggiustate di sale e pepe e portate il risotto a cottura versando di tanto in tanto un mestolo di brodo. Tagliate la Caciotta Cademartori a cubetti. A fine cottura del riso aggiungete i dadini di Caciotta Cademartori e mescolate bene per sciogliere il formaggio e mantecare il tutto. Fatte riposare il risotto alla birra un paio di minuti coperto prima di servirlo.