



PRIMI

Risotto all'amarone

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Vialone Nano
320 gr

Pecorino Romano DOP Cademartori
100 gr

Vino Amarone
350 ml

Brodo di Carne
1 l

Cipolla
1/2

Burro
50 gr

Sale
Q.b.

Descrizione

Stiamo per mostrarvi la ricetta di un piatto molto popolare della tradizione gastronomica veronese, caratterizzato da un perfetto equilibrio di colori e sapori: il risotto all'Amarone.

Si tratta di un primo piatto a base di riso vialone nano tostato in padella, sfumato con Amarone della Valpolicella e mantecato con del buon Pecorino Romano DOP Cademartori grattugiato.

Per scoprire di più su come realizzare un risotto all'Amarone a regola d'arte, seguite passo per passo questo procedimento.

Innanzitutto, tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una padella con il burro e un mestolo di brodo, dopodiché unite il riso.

Mescolate per insaporire e lasciate che si tosti, dopodiché versate lentamente in pentola l'Amarone e proseguite la cottura a fiamma viva, avendo cura di aggiungere altro brodo di tanto in tanto.

Quando il riso sarà al dente, spegnete il fuoco e mantecate con il Pecorino Romano DOP Cademartori grattugiato. Infine, regolate di sale e servite.

