

Risotto al Barolo

Uno dei preferiti da Cavour

INGREDIENTI

per 6 persone

400 g di riso carnaroli

50 g di burro

1 cipolla tritata finemente

Parmigiano grattugiato

2 bicchieri di Barolo

brodo di carne q.b.

1 foglia di alloro

PREPARAZIONE

In una casseruola far imbiondire la cipolla col burro e la foglia d'alloro; unire quindi il riso ed insaporirlo nel soffritto.

Versare il vino e farlo evaporare; portare a cottura il risotto col brodo di carne.

Fuori dal fuoco unire una noce di burro ed il formaggio grattugiato, servire ben caldo.

