

Risotti

Oltre alla ricetta base proponiamo Risotto alla zucca violina

Risotto al barolo servito con piccione in padella

Risotto con prosciutto e formaggio

Risotto al tartufo bianco

Risotto verde

Risotto al radicchio

Risotto con capesante e gamberoni

Risotto al merluzzo affumicato con uova di quaglia in camicia



Tempo preparazione:

1 minuti

Tempo di cottura:

20 minuti

Dosatura:

Per 4 persone

Elenco ingredienti

2 noci di burro

2 scalogni tritati

360 g di riso Arborio

50 ml di vino bianco secco

650 ml di brodo (vegetale, di pesce, di pollo, di manzo, a seconda dell'ingrediente principale del risotto)

sale q.b.

Varianti: alla ricetta base puoi aggiungere:

Risotto alla zucca violina:

1 zucca violina

30 ml (2 cucchiai) di olio d'oliva

sale marino, per cospargere

Risotto al barolo servito con piccione in padella:

200 ml di barolo o di vino rosso di buona

qualita'

20g di formaggio parmigiano
(grattugiato)

1-6 petti di piccione (a seconda del
numero dei commensali)

Risotto al prosciutto e formaggio:

100 g di prosciutto cotto o di pancetta
(a dadini)

100 g di gruviera

Risotto al tartufo bianco:

1 cucchiaino di noce moscata

50 g di formaggio parmigiano
(grattugiato)

Qualche fettina di tartufo bianco oppure

15ml (1 cucchiaio) di olio al tartufo di
buona qualita'

Istruzioni per la preparazione

Risotto – ricetta base

1. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocita' di mescolamento a 2. Versa il burro e gli scalogni nel recipiente e cuoci fnche' questi ultimi si siano ammorbiditi. Aggiungi il riso e continua a cuocere per 2 minuti.
2. Versa il vino e lascia cuocere fnche' sara' stato assorbito. Aggiungi il brodo, abbassa la temperatura a 100°C e continua la cottura per 13-15 minuti.
3. Regola di sale e aggiungi un po' di parmigiano grattugiato al momento (ad eccezione dei risotti con pesce o frutti di mare).

Varianti:

Risotto alla zucca violina

1. Taglia a meta' la zucca, versa l'olio e il sale. Metti in forno caldo per 20-30 minuti fnche' la zucca sara' morbida. Recupera la polpa, tagliala e mettila da parte.
2. Prepara un risotto seguendo la ricetta di base e utilizzando del brodo vegetale. Aggiungi la zucca quando mancano 5 minuti al termine della cottura.

Risotto al barolo servito con piccione in padella

Alla ricetta base non mettere il vino bianco. Lascia ridurre il brodo di 100 ml (utilizza il brodo di pollo), quindi unisci il barolo. Per fnire, aggiungi il parmigiano.

Servi accompagnando con del petto di piccione saltato in padella per un paio di minuti da ciascun lato.

Risotto con prosciutto e formaggio

Prepara un risotto seguendo la ricetta di base e utilizzando del brodo vegetale. Aggiungi il prosciutto o la pancetta e il gruviera quando mancano 5 minuti al termine della cottura.



Risotto al tartufo bianco

Prepara il risotto seguendo la ricetta base e utilizzando del brodo vegetale.

Quando mancano 5 minuti al termine della cottura, aggiungi la noce moscata e il parmigiano.

Guarnisci con qualche fettina di tartufo bianco e servi. In mancanza del tartufo bianco, utilizza dell'olio al tartufo.

Risotto verde

Prepara il risotto seguendo la ricetta base e utilizzando del brodo vegetale.

Rosola gli spinaci tagliati a listarelle. Quando mancano 5 minuti al termine della cottura, aggiungi gli spinaci. Per finire, aggiungi il trito misto di erbe aromatiche.

Risotto al radicchio

Segui la ricetta per il risotto al barolo, ma aggiungete il radicchio a listarelle quando mancano 5 minuti al termine della cottura.

Risotto con capesante e gamberoni

1. Taglia la pancetta a dadini e mettila a rosolare finché sarà croccante.

Aiutandoti

con un coltello, rimuovi il corallo delle capesante e scartane la membrana.

Taglia le capesante a dadini da 1 cm. Metti il corallo, gli scalogni e l'aglio nel Food Processor e trita per circa 30 secondi. Aggiungi questo composto subito dopo aver versato il burro nel recipiente, proprio all'inizio della cottura.

2. Quando mancano pochi minuti al termine della cottura, aggiungete l'erba cipollina, il resto delle capesante e i gamberoni.

Risotto al merluzzo affumicato con uova di quaglia in camicia

1. Prepara il risotto seguendo la ricetta base, ma sostituendo il brodo con quello di pesce.

2. Quando mancano 5 minuti al termine della cottura, aggiungi i filetti di merluzzo, privati della pelle e tagliati a dadini da 2 cm circa.

Il risotto può essere utilizzato per accompagnare egregiamente i piatti più diversi: dal risotto al tartufo bianco con polletto in umido e vellutata allo champagne, al risotto allo zafferano con ossobuco alla milanese, con quenelle di aragosta o boudin de blanc.