
Risotto allo spumante

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Un piatto che può essere insolito ma gustoso da preparare durante le festività

Lo spumante rappresenta un'eccellenza italiana da bere e da mangiare. Il risotto è un classico della tradizione culinaria dell'Italia fin dal Cinquecento, quando sotto il Duca di Milano Galeazzo Maria Sforza, fu avviata la coltivazione del riso in Lombardia. La ricetta del risotto allo spumante, semplice e veloce, magari da proporre ad amici e parenti che si uniscono a noi nel periodo delle feste natalizie, vi permetterà di deliziarli con un piatto gourmet degno dei migliori chef. **Ingredienti per quattro persone** 400 grammi di riso 50 grammi di burro 1 cipolla piccola 1/2 bottiglia di spumante secco 100 ml di panna da cucina 500 ml di brodo 100 grammi di parmigiano sale q. b. **Tempo di preparazione** 30 minuti Tritare la cipolla e farla appassire con il burro in un tegame. Appena il composto raggiungerà un colore ambrato, versarvi il riso, mescolare bene e farlo rosolare leggermente. Quindi coprirlo con parte dello spumante. Portare a termine la cottura aggiungendo, alternativamente, il brodo bollente preparato in precedenza (brodo vegetale oppure fatto con dadi da brodo) ed il resto dello spumante. Qualche minuto prima di togliere il risotto dal fuoco incorporarvi la panna da cucina che sarà stata appena intiepidita ed il parmigiano. Aggiustare di sale. Lasciare riposare il risotto per qualche minuto. Impiattare e servire. Accompagnare il risotto con spumante secco.