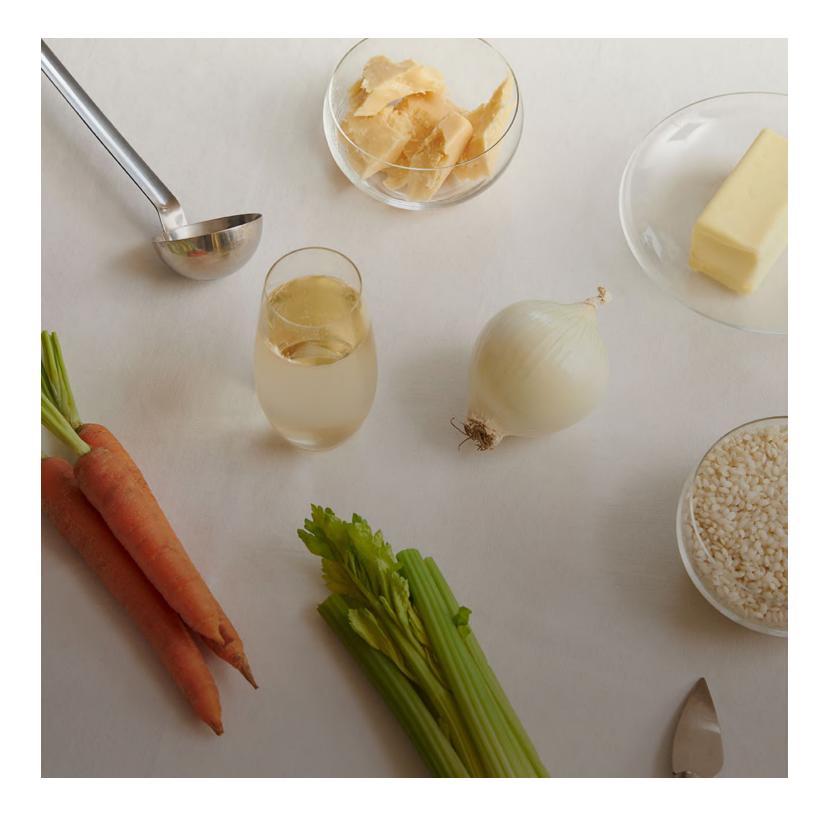


PRIMII PIATTI

Risotto al Prosecco

Il risotto al Prosecco è una ricetta per portare in cucina l'inconfondibile aroma di questo vino, reinventando una delle più tipiche preparazioni italiane.





INGREDIENTI

Il segreto per un risotto al Prosecco eccellente è la selezione degli ingredienti. Per questa ricetta per sei commensali sono necessari:

- 500 grammi di Riso Vialone Nano, o Carnaroli il più adatto quando si desidera preparare un risotto perfetto
- 1 litro di brodo vegetale
- 100 grammi di Parmigiano da grattugiare
- 200 millilitri di Prosecco
- Una cipolla bianca
- 60 grammi di burro
- Sale, pepe e olio q.b.



PREPARAZIONE DEL RISOTTO AL PROSECCO: IL BRODO FATTO IN CASA

Per una ricetta fatta in casa nella sua completezza è consigliabile preparare anche il brodo da zero anche se bisognerà tenere in considerazione i tempi più lunghi per la preparazione della pietanza. Il brodo vegetale richiede infatti un tempo di cottura di almeno un'ora, anche se la preparazione è molto semplice, e garantirà al piatto finale il sapore più autentico di un buon risotto all'italiana.

Come preparare il brodo vegetale in casa? Sono necessari:

- 2 litri d'acqua
- 50 grammi di burro
- Tre o quattro carote
- Una cipolla dorata (circa 150 grammi)
- 2 pomodori
- Sale e pepe nero q.b.
- 150 grammi di sedano

I procedimento inizia con la preparazione delle verdure: bisognerà lavarle con cura, sbucciare le carote e la cipolla, eliminare le foglie dal sedano e poi tagliarle a pezzi di grandi dimensioni. A questo punto adagiare le verdure in una pentola capiente, aggiungere il sale e il pepe, e coprire il tutto con due litri di acqua fredda. Accendere il fornello e portare a bollore: quando l'ebollizione sarà iniziata, abbassare la fiamma e lasciare cuocere per circa un'ora. Trascorso il tempo di cottura, filtrare il composto: estrarre le verdure dal brodo con l'aiuto di un colino e mettere da parte la preparazione in attesa del suo utilizzo per il risotto.

Risotto al Prosecco www.ciprianidrinks.com



RICETTA DEL RISOTTO AL PROSECCO: TUTTI I PASSAGGI

Dopo aver scelto le materie prime, si passa ai semplici passaggi da seguire per preparare un risotto al Prosecco a regola d'arte.

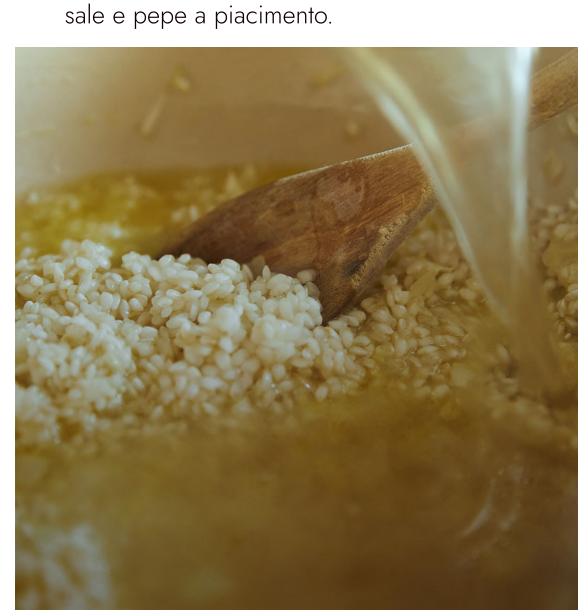
- Preparare a parte il brodo vegetale e lasciare da parte (di seguito si può trovare un approfondimento per preparare il brodo fatto in casa).
- Preparare il soffritto: pelare e tagliare la cipolla, riporla in una casseruola insieme a dell'olio extravergine di oliva e circa 30 grammi di burro. Far rosolare a puntino.
- 3 Unire il riso al preparato: la prima fase della cottura prevede una leggera tostatura. Per ottenerla, bisognerà lasciare il fuoco alto per pochi secondi, mescolando energicamente il riso. Una volta tostato il riso avrà un aspetto lucido dei chicchi.



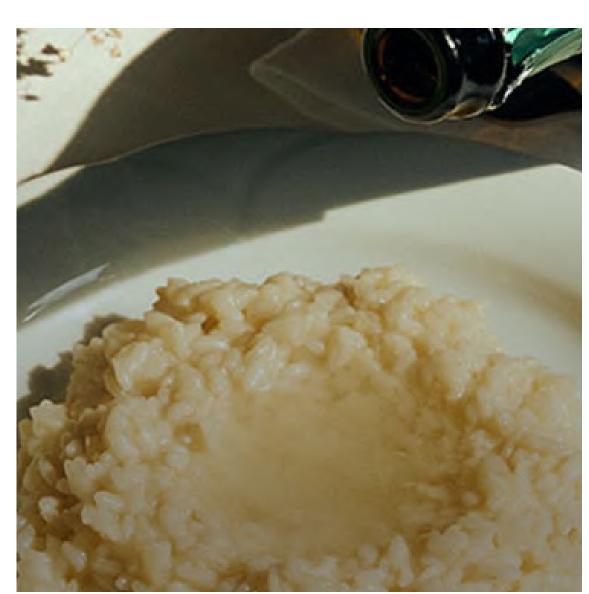




- È il momento di introdurre il protagonista della ricetta nella preparazione: il Prosecco. Versarlo sul riso e proseguire con la cottura, questa volta a fuoco lento. Aspettare che il Prosecco sia evaporato completamente, prima di aggiungere
- A questo punto bisognerà aggiungere il brodo vegetale, mestolo dopo mestolo, in modo da tenere sempre umida e cremosa la preparazione.
- L'ultimo step consiste nella mantecatura del risotto: spegnere la fiamma e aggiungere quindi gli altri 30 grammi di burro e il Parmigiano, mescolando con energia fino a quando il risotto non avrà un aspetto denso e cremoso.







IL RISOTTO AL PROSECCO È PRONTO PER ESSERE SERVITO



Risotto al Prosecco www.ciprianidrinks.com