



ricette

>> Ricette Tradizionali Piemontesi Ricette Tradizionali Piemontesi

RISOTTO AL BAROLO

FOTOGRAFIA DI FABRIZIO PECE



Con il riso si possono realizzare un'infinità di piatti diversi, dall'antipasto al dolce e la Tradizione della Cucina Piemontese si è sbizzarrita a creare e abbinare sapori eccezionali.

Le Langhe non potevano non utilizzare i loro grandi vini per realizzare grandi risotti: ed ecco nascere il "Risotto al Barolo". Un vero piatto della Tradizione Piemontese!

Le ricette che pubblichiamo sono "LE RICETTE CERTIFICATE" dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte



(PER 8 PERSONE)

Olio
burro
sale
pepe
1/2 Cipolla,
1 gambo di sedano,
un pugno di funghi secchi
Riso Carnaroli gr. 800
Vino Barolo (1 bottiglia)
Formaggio grana grattugiato q/b

Per la salsa al Barolo:

Fare un soffritto con olio, burro, cipolla e sedano. Aggiungere il vino Barolo (1 bottiglia per 8 persone). Ridurre del 50%. Inserire una manciata di funghi secchi (precedentemente ammollati) e del brodo molto concentrato. Continuare a cuocere per un'oretta. Passare il tutto al setaccio. Rimettere la salsa sul fuoco, aggiustare di sale, pepe e densità (con eventuale burro e farina)

Per il Risotto:

Soffritto di cipolla. Tostare il riso Carnaroli. Bagnare con il vino Barolo, far asciugare. Aggiungere brodo e la salsa al Barolo preparata precedentemente. Portare il riso a cottura rimastando sempre con un cucchiaio di legno. Mantecare con burro e formaggio grana grattugiato. Prima di servire, aggiungere ancora un po' di salsa al Barolo sopra.

..... info@accademiedelletradizioni.it