

RISOTTO AL PROSECCO

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di riso,
- 50 cl di vino spumante prosecco,
- 100 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di midollo di bue,
- 50 cl di brodo,
- sale,
- pepe.

Fondere metà del burro e rosolare il midollo per alcuni minuti.

Unire il riso e lasciare che assorba il condimento, bagnare con il prosecco e far evaporare.

Aggiungere sale, pepe e via via il brodo caldo.

Prima di togliere dal fuoco mantecare con il rimanente burro e il parmigiano.