

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla bianca piccola,
- 100 g di burro,
- 350 g di riso,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 tazza di brodo di carne,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tritare finemente la cipolla e farla soffriggere in una casseruola insieme a 50 g di burro.

Quando la cipolla sarà ben dorata unire il bicchiere di vino bianco, che dovrà essere lasciato evaporare.

A questo punto si procede con la cottura del riso che sarà via via bagnato con il brodo e dovrà essere mescolato spesso.

A fine cottura (circa 15 minuti) salare e pepare e poi mantecare il risotto con il burro rimasto ed il parmigiano grattugiato.

Prima di servire lasciare riposare 4-5 minuti.