

# RISOTTO ALLA TREVIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso carnaroli,
- 1 cipolla,
- 1 cespo di radicchio,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 1 bicchiere di vino spumante pinot,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 noce di burro,

- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato

Pulite il radicchio, lavatelo, sgocciolatelo bene poi tagliatelo a striscioline sottili.

Mettete in un tegame l'olio e la cipolla tritata finemente; una volta appassita aggiungete il radicchio.

Quando sarà insaporito versate il riso, fatelo tostare qualche minuto mescolando, quindi proseguite la cottura bagnando prima con il vino poi aggiungete il brodo necessario, un mestolo alla volta.

A cottura ultimata aggiungete il burro ed il parmigiano.

Risotto Alla Valdostana

Primo

Ingredienti per 6 persone:

- 450 g di riso
- 50 g di burro
- 200 g di formaggio fontina
- 100 cl brodo

- 1 bicchiere vino bianco

In una casseruola mettete 50 g di burro.

Fatelo imbiondire e aggiungete 450 g di riso, mescolate e irrorate con 1 bicchiere di vino bianco.

Lasciate evaporare il vino ed aggiungete il brodo (anche di dado) bollente, mescolate di tanto in tanto in attesa che cuocia (circa 16 minuti).

Arrivati ai 14 minuti, lasciate la casseruola sul fuoco, mantecare il riso con 200 g di fontina valdostana.

Continuare a mantecare sino all'assorbimento totale del formaggio.

Risotto Alla Villimpentese

Primo

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di riso semifino vialone nano
- 400 cl acqua
- 700 g di carne di maiale macinata grossolanamente,
- sale,
- pepe,
- 2 spicchi di aglio ridotto in poltiglia,
- 100 g di burro,
- 200 g di formaggio grana,

- 1/2 bicchiere di vino bianco secco.

Far bollire 4 litri di acqua.

Raggiunto il bollore si getta il sale e quindi si versa il Kg.

di riso; si mescola un po' e si aspetta che il tutto ricominci a bollire.

Da quel momento si fanno passare 5 o 6 minuti, per evitare che il riso si attacchi al fondo mescolare di tanto in tanto.

Togliere l'acqua di cottura con l'aiuto di un mestolo.

Mescolare il riso e coprire con un panno, che deve essere posto quasi a contatto del riso e con un coperchio.

Lasciare il recipiente coperto e lontano dal fuoco per 10 minuti.

Controllare che il riso sia cotto al punto giusto altrimenti lasciare coperto per qualche altro minuto.

Nel frattempo il macinato di maiale sarà stato cotto nel burro per circa 10 minuti con l'aggiunta di 1/2 bicchiere di vino.

Versare nel riso il condimento e il formaggio ed ecco pronto il prodigioso risotto.

Il riso sarà riuscito a puntino se nel piatto si potranno, come si dice a Villimpenta, contare i grani.

Accompagnare il risotto con buon lambrusco spumeggiante e generoso.