

RISOTTO ALL'ISOLANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di riso vialone nano,
- 100 cl di brodo,
- 100 g di vitello magro,
- 100 g di lombata di maiale,
- 75 g di burro,
- 70 g di formaggio parmigiano,
- pepe,
- sale,
- cannella,
- rosmarino.

Questo è un risotto tipico della 'Bassa Veronese'.

A Isola della Scala ogni anno si svolge una gara per il miglior risotto che pare sia una delizia per il palato.

Uno dei risotti tipici, anzi, il Risotto per eccellenza, è appunto questo.

Fai fondere a fuoco lento la metà abbondante del burro e lascia dorare un bel rametto di rosmarino; togliilo quindi dal burro fuso ed aggiungi la carne tagliata a dadini minuti.

Alza il fuoco e, quando il tutto avrà preso consistenza, aggiungi sale pepe e cannella; abbassa quindi la fiamma e completa la cottura.

Scalda a fuoco sostenuto il brodo e, quando bollirà, versa il riso.

Mescola bene con un cucchiaio di legno e copri la pentola.

Quando l'ebollizione riprende, mescola nuovamente, abbassa la fiamma al minimo e ricopri la pentola per 15 minuti; unisci a questo punto circa metà del sughetto di carne preparato precedentemente, mescola bene e copri con un canovaccio fino a cottura ultimata.

Togli la pentola dal fuoco ed unisci il rimanente sughetto, il parmigiano spolverato di cannella e il burro rimasto a fiocchetti; lascia mantecare per qualche secondo e mescola il risotto con estrema delicatezza.

Servi subito ben caldo.