

RISOTTO ALLO SPUMANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 40 g di burro,
- 150 cl di panna,
- 25 cl di vino spumante,
- cipolla,
- 100 cl di brodo.

Rosolare nel burro la cipolla finemente affettata.
Unire il riso e far insaporire per qualche minuto.
Unire lo spumante e far evaporare a fuoco vivo.
Portare il riso a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo.
Poco prima di togliere dal fuoco unire la panna e controllare il sale.
Lasciare addensare un poco e servire.