

RISOTTO CON SCORZONERA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scalogno,
- 30 g di burro,
- 350 g di scorzonera,
- 320 g di riso,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 120 cl di brodo di gallina,
- 1 porro,
- 40 g di formaggio grana grattugiato,
- 4 cucchiaini di panna montata,
- sale.

Rosolate per 2-3 minuti, a calore moderato, una brunoise di scalogno con il burro fuso.

Aggiungete la scorzonera tagliata a dadini e poi il riso.

Lasciate insaporire qualche minuto, bagnate con il vino e fatelo ridurre della metà.

Versate tanto brodo caldo quanto basta per coprire il riso a filo.

Mescolate di tanto in tanto e fate cuocere per 15 minuti circa, aggiungendo il brodo man mano che quello precedentemente versato sarà stato assorbito.

Tagliate le parti verdi del porro a listerelle, unitele alla preparazione e lasciate cuocere per un paio di minuti.

Spegnete la fiamma, mantecate con metà panna ed il grana e aggiustate di sale.

Distribuite la preparazione nei piatti, guarnite con la restante panna e servite.