

RISOTTO CON TARTUFO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 500 g di polpa di manzo per bollito,
- 100 g di burro,
- sale,
- 1 tartufo bianco,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Affettate sottilmente la cipolla e riducete il prosciutto crudo a striscioline sottili.

Fate sciogliere una noce di burro in una casseruola e soffriggetevi la cipolla e il prosciutto per alcuni minuti a fuoco medio.

Unite la carne, fatela rosolare bene, poi versate nel recipiente un litro e mezzo d'acqua calda.

Aggiungete anche il sedano e la carota, salate e fate cuocere per circa 2 ore.

Trascorso questo tempo, scolate la polpa di manzo e tenetela in caldo, sgrassate il brodo e filtratelo, raccogliendolo in una casseruola pulita.

Portatelo ad ebollizione e unite il riso.

Quando questo sarà pronto, incorporatevi il resto del burro e il formaggio grattugiato, mescolando con cura.

Distribuite il risotto in quattro piatti fondi individuali e cospargetelo con fettine di tartufo; servite il risotto come primo e il bollito affettato come secondo.

A piacere, potete arricchire ulteriormente il risotto con scaglie di formaggio grana.