

DELICATO RISOTTINO CON ACINI D'UVA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di riso carnaroli,
- 50 g di cipolla tritata,
- 100 g di burro,
- 100 g di formaggio grana grattugiato,
- 60 g di vino bianco,
- 60 g di foglie di vite tenera,
- 30 g di acini d'uva,
- 300 g di brodo di carne,
- sale,
- pepe.

In una casseruola sciogliere il burro, unire la cipolla tritata e farla appassire, aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare con il vino bianco e continuare la cottura versando gradatamente il brodo.

Mondare e lavare le foglie di vite, asciugarle e tagliarle in striscioline sottili.

Aggiungerle al riso in cottura.

Spellare e snocciolare gli acini d'uva, aggiungerli al riso che oramai sarà a cottura al dente, mantecare a fuoco spento il riso con il grana grattugiato.

Servire su piatto caldo decorando con foglie di vite tenere, acini d'uva e scagliette di grana.