



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Risotto al barolo



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 300 g di riso
- mezzo litro di brodo di carne
- mezzo litro di Barolo
- parmigiano reggiano grattugiato
- una cipolla
- sale
- burro

## **Preparazione Risotto al barolo**

### **Passo 1.**

Fate soffriggere la cipolla tagliata a fette in un tegame con il burro.

### **Passo 2.**

Quando avrà acquisito un colore dorato, versatevi il riso e, mescolando accuratamente, il vino poco alla volta.

### **Passo 3.**

Quando il vino sarà evaporato, aggiungete un pò di brodo di carne e aggiustate di sale.

### **Passo 4.**

Terminata la cottura, unite una noce di burro e una spruzzata di parmigiano.

### **Passo 5.**

Amalgamate bene e portate a tavola caldo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)