

# INSALATA DI RISO AL TARTUFO NERO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone nano gr: 240  
Fegatini di pollo gr: 300  
Olio extravergine d'oliva gr: 80  
Brodo di carne lt. 0,5  
Cipolla gr: 60  
Tartufo nero gr: 50  
Burro gr 50  
Marsala secco gr: 50  
Vino bianco secco gr: 40  
Rosmarino gr: 20  
Pan carré n. 4 fette  
Bacche di ginepro n. 3  
Sale fino q.b.

## PROCEDIMENTO

Tritate finemente la cipolla; a parte tritate le foglie del rosmarino. In un tegame basso imbiondite con gr. 40 di olio la metà della cipolla con il rosmarino e le bacche di ginepro; aggiungete i fegatini tagliati grossolanamente, fateli rinvenire a fuoco vivace, sfumate con il Marsala e fate ridurre bene; lasciate cuocere fino ad ottenere una salsa. Utilizzando un altro tegame, imbiondite in olio la restante cipolla, fate tostare il riso e sfumatelo con il vino bianco. Coprite con il brodo e lasciate cuocere in forno per circa 15 minuti a 180°. A cottura ultimata lasciate sciogliere il burro nel riso mescolando accuratamente ed allargatelo in una teglia per raffreddarlo rapidamente. Tostate in forno a 180° le fette di pan carré. Procedete alla realizzazione del piatto preparando le fette di pane con la salsa di fegatini; vicino il riso tiepido; guarnite con lamelle di tartufo nero.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

**riso**  
facile

