

RISOTTO AL BAROLO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 300
Brodo di carne lt. 1
Barolo lt. 0,5
Scalognò gr. 30
Midollo di bue gr. 150
Filoni di vitello gr. 30
Burro gr. 100
Olio extravergine d'oliva gr. 30
Grana Padano gr. 40
Chiodi di garofano n. 4
Tappo di sughero n. 1
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In olio e burro imbrodiate lo scalognò e tostate il riso. Sempre rimestando, bagnate con il Barolo, che avrete fatto ridurre della metà, e lasciate evaporare.

Coprite ora con il brodo ed in questo immergete i chiodi di garofano infilzati in un tappo di sughero.

A metà cottura incorporate il midollo e a cottura ultimata i filoni che avrete precedentemente scottato in poco burro e tagliato a pezzi.

Ritirate dal fuoco e mantecate con burro e Grana Padano.

Aggiustate di sale e pepe.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

