SCHEDA TECNICO ANALITICA DI CUCINA

RICETTA: RISOTTO AL BAROLO E CASTELMAGNO

Per 4 persone

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingredienti | Dosi | Procedimento |
| Riso Carnaroli, Cipolla  Porro Vino barolo Brodo di carne Foglie di alloro, Burro Formaggio Castelmagno, noce moscata, panna da cucina sale pepe | 320 g  1  1  2 bicchieri  1 l  1  50 g  60 g  q.b.  1 dl  q.b.  q.b. | Tritare finemente la cipolla e il porro e farli imbiondire nel burro in una casseruola. Unire le foglie di alloro a pezzetti, insaporire, quindi incorporare il riso. Tostarlo bene senza che si attacchi al fondo della pentola. Aggiungere mezzo bicchiere di barolo e fare evaporare. Durante questa fase usare una fiamma media. Aggiungere un po' per volta il brodo di carne caldo e, tenendo sempre mescolato, ultimare come un qualsiasi altro risotto. Durante la cottura completare con il resto del Barolo. Alla fine, mantecare con le scagliette di Castelmagno, poca panna fresca, un'abbondante spruzzata di noce moscata e pepe appena macinato. Correggere di sale considerando il brodo di carne (se sapido) e assaggiando senz’altro prima. A fuoco spento coprire il tutto con un coperchio per circa mezzo minuto e servire su piatto piano o pirofila. Guarnire con una generosa spruzzata di pepe e scaglie di Castelmagno. |