

Risotto al Merlot con luganighetta



Foto © Milo Zanechia

Una ricetta di Roberto Galizzi.

Preparazione



Tempo richiesto ca. 30 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Carne - Luganighetta



Prodotto tipico Riso - Km 0



Adatto in Inverno - Serate fredde

INGREDIENTI

Risotto

- 320 g di riso carnaroli
- 3 scalogni, finemente tritati
- 80 g di burro
- 50 g di parmigiano
- 2 cucchiaini di olio
- 400 g di luganighetta
- 1.5 dl di Merlot rosso
- 1 litro di brodo di carne
- Erbe aromatiche (prezzemolo, timo estragone)

PROCEDIMENTO

Risotto

Far soffriggere gli scalogni in 30 g di burro, aggiungere il riso e rimestare fino a renderlo dorato. Spegnerne con il Merlot, poi aggiungere un mestolo alla volta il brodo e lasciar cuocere per circa 15 minuti, finché il riso è al dente. Intanto versare in una padella i due cucchiaini di olio e scaldare il resto degli scalogni tritati, aggiungere la luganighetta briciolata, rosolarla per circa 5 minuti circa e aggiungere le erbe. Togliere il risotto dal fuoco e aggiungere il resto del burro e il parmigiano.

Impiattare

Servire il risotto sul piatto con la luganighetta e le erbe. Buon appetito!