

Risotto al Castelmagno

Ingredienti per 6 persone:

450 gr.di Riso carnaroli
100 gr.di formaggio Castelmagno mediamente stagionato
1 cipolla rossa
100 ml.di vino bianco secco
1 lt.di brodo di carne o vegetale
1 bustina di zafferano
40 gr.di gherigli di noce
50 gr. burro
sale e pepe

Preparazione

Scaldate il brodo, sbucciate la cipolla e tritatela, rosolatela in una casseruola con 40 gr.di burro. Unitevi il riso e tostatelo 2 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno, bagnate con il vino e fatelo sfumare, mescolando, aggiungete due mestoli di brodo bollente.

Cuocete il riso mescolando spesso e aggiungendo un pò di brodo ogni volta che si sarà asciugato quello precedente.

Sciogliete lo zafferano in un mestolino di brodo 5 minuti prima della fine della cottura e versatelo nel riso.

Tritate il Castelmagno grossolanamente e spezzettate i gherigli di noce, aggiungete la maggior parte del formaggio e delle noci al riso, terminate la cottura. Mettete il burro rimasto, mescolando bene e fate riposare il riso 2 minuti. Cospargetelo con il formaggio e le noci rimasti, servite