

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto al nebbiolo

Strawberry · Wednesday, December 19th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 320gr riso
- mezzo litro di vino nebbiolo
- 80gr burro
- mezza cipolla
- un decilitro brodo di carne
- 50gr grana grattugiato
- sale pepe

Preparazione:

In una casseruola, fate rosolare la cipolla tagliata finemente con metà del burro, unite il riso, fatelo tostare, versate il vino rosso, lasciate evaporare, aggiungete un pizzico di sale, bagnate di tanto in tanto con il brodo di carne fino a cottura del riso, a cottura ultimata, amalgamate con il resto del burro e il grana grattugiato, una spruzzata di pepe e disponetelo su di un piatto da portata.

This entry was posted on Wednesday, December 19th, 2012 at 5:07 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.