



RISOTTO ALLO SPUMEGGIO

kucinadikiara.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso
- 100 g di burro
- 150 g di formaggio
- 100 g di panna fresca
- 25 g di fecola di patate (o maizena)
- 1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva (per me Dante)
- 1 lt di brodo leggero di carne
- 1 bicchierino di cognac
- 250 ml di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bottiglia di vino

Preparazione:

In un recipiente a bagnomaria mettere 70 g di burro, il latte, la panna e 130 g di formaggio, cuocere per 20' circa con l'acqua in continua ebollizione. Aggiungere i tuorli d'uovo, mescolare bene, e aggiustare la densità con la fecola stemperata in poca acqua. La fonduta dovrà risultare densa e cremosa. Preparare il risotto tostando il riso con l'olio, sfumando con il cognac, conducendo la classica cottura con il brodo di carne. Mantecare con il restante burro e il formaggio. Stendere il risotto su 4 piatti capienti, mescolare con una frusta la fonduta ben calda con il vino fatto fuoriuscire dalla bottiglia dopo avervi inserito un cucchiaino da caffè di zucchero di canna. Prima di servire, lasciar mantecare ancora per qualche minuto. Spargere uno strato di salsa sul risotto e servire subito.