

Risotto alla parmigiana

Ingredienti

✓ Uova	4
✓ Riso Carnaroli	400 g
✓ Burro	60 g
✓ Parmigiano Reggiano DOP	100 g
✓ Brodo di carne	1 l
✓ Cipolle bianche	60 g
✓ Olio extravergine d'oliva	1 cucchiaio
✓ Sale fino	q.b.

Preparazione

1. Per preparare il risotto alla parmigiana iniziate tritando la cipolla molto finemente. Mettete quindi a sciogliere in una casseruola 40 grammi di burro e, quando sarà sciolto, unite la cipolla e un cucchiaio di olio.
2. Lasciate cuocere a fuoco dolce fino a che la cipolla non sarà appassita.
3. Unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti a fuoco vivace, quindi bagnate con un mestolo di brodo di carne bollente, continuando a mescolare con un cucchiaio.
4. Quando il brodo sarà quasi assorbito assicuratevi che sia giusto di sale e aggiungetene un altro mestolo. Procedete in questo modo fino a quando il riso non sarà cotto, poi spegnete il fuoco facendo attenzione che il riso non sia troppo asciutto.
5. Mantecate il riso aggiungendo il restante burro (20 gr) e il Parmigiano Reggiano grattugiato.
6. Lasciate riposare un minuto e poi servite il risotto alla parmigiana.