

LE NOSTRE RICETTE

PRIMO PIATTO

Risotto al Prosecco e Pere

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnaroli 320 gr
Prosecco Brut 1 bicchiere
Pera abate 1 + 1 spicchio per decorare
Brodo di carne
Porro 1 piccolo
Olio - burro - sale - pepe q.b.



Procedimento

Tagliate la pera a dadini. Fate rosolare in 2 cucchiaini di olio e una noce di burro il porro affettato finemente, quando sarà ammorbidito aggiungete la pera e fate cuocere a fuoco alto per un paio di minuti. Buttate il riso e fatelo tostare mescolando, versate il Brut e sempre a fiamma alta, fatelo sfumare. Cominciate a versare il brodo caldo, e portate il riso quasi a fine cottura aggiungendo il brodo al bisogno. Quando mancano 5 minuti al termine, aggiustate di sale, aggiungete del parmigiano grattugiato e mescolate energicamente. Impiattate, decorando con lo spicchio di pera tagliato a fettine sottili e una macinata di pepe.

Note

Per questo piatto Vi consigliamo di abbinare il nostro Prosecco Superiore Brut.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it