



RISOTTO AI PORRI CON MALVASIA

Ingredienti

350 gr di riso Carnaroli
2 porri
1 carota
1 costa di sedano
½ litro di malvasia
burro q.b.
vincotto
parmigiano reggiano grattugiato
olio extravergine di oliva

Procedimento

Lavare le verdure. Tagliare la carota e il sedano a tocchetti regolari; tagliare i porri a rondelle tenendo da parte le foglie più verdi.

In una pentola mettere la carota, il sedano e foglie verdi dei porri con due litri di acqua, portare ad ebollizione e cuocere il brodo vegetale schiumando di tanto in tanto.

Rosolare nel fondo di una casseruola due cucchiaini di olio, rosolare i porri e cuocerli

fino a quando non si saranno ammorbiditi completamente, aggiungendo brodo vegetale per portarlo a completa cottura.

Riscaldare il vino.

Quando i porri saranno cotti unire il riso, tostarlo a fiamma vivace, unire il vino, a fiamma vivace, far evaporare l'alcol mescolando continuamente.

Abbassare la fiamma e cuocere il risotto aggiungendo brodo bollente alternandolo con il vino caldo.

Mantecare il risotto con burro e parmigiano.

Servire a piacere con poche gocce di vincotto.