
RISO AL VINO DELLA VAL D'AOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- 25 cl di brodo di carne,
- 40 g di burro,
- 4 cucchiaini di panna,
- 3 bicchieri di vino bianco della Val d'Aosta.

Fate appassire nel burro, cipolla e sedano tritati.

Aggiungete il riso e fategli assorbire il condimento mescolando con cura.

Bagnatelo con il brodo e poi con il vino bianco.

Salate e portate a cottura a fiamma viva.

Quando il riso è cotto, riitirate dal fuoco, mantecate con la panna e servite subito.