

RISO ALL'ARNEIS CON TARTUFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di burro,
- 10 fettine di cipolla,
- 300 g di riso carnaroli (o arborio o baldo),
- 25 cl di arneis caldissimo,
- 50 cl di brodo di vitello bollente,
- 1 cucchiaio di fonduta,
- 1 spolverata di formaggio grana grattugiato,
- alcune lamelle di tartufo.

Rosolare in un tegame, insieme ad un cucchiaio d'olio extra-vergine e a 30 g di burro, 10 fettine sottilissime di cipolla. Tostare nel soffritto per pochi minuti a fuoco medio (per 4 persone) 3 hg di riso Carnaroli (in subordine Arborio o Baldo) fino a farlo imbiondire.

Versare 0.25 l di Arneis caldissimo e, appena consumato, unendo 0.5 l di brodo di vitello bollente.

A cottura ultimata, aggiungere e mescolare, in quantità a piacere, Rosolare in un tegame, insieme ad un cucchiaio d'olio extra-vergine e a 30 g di burro, 10 fettine sottilissime di cipolla.

Tostare nel soffritto per pochi minuti a fuoco medio (per 4 persone) 3 hg di riso Carnaroli (in subordine Arborio o Baldo) fino a farlo imbiondire.

Versare 0,25 l di Arneis caldissimo e, appena consumato, unendo 0,5 l di brodo di vitello bollente.

A cottura ultimata, aggiungere e mescolare, in quantità a piacere, un cucchiaio di fonduta (amalgama cremoso di fontina, panna e tuorli d'uovo) cospargendo poi il riso di tante lamelle di tartufo.

Una spolverata di grana e l'opera è compiuta (la ricetta non richiede sale).