
RISOTTO CON SPUMANTE E SCAMORZA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 100 g di formaggio scamorza affumicata,
- 60 g di burro,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- 1 cipollina,
- vino spumante brut,
- brodo di carne,
- sale,
- pepe.

Tritare la cipolla e farla soffriggere con metà del burro, buttare il riso e rigirarlo finché diventa trasparente.

Portare il riso quasi a fine cottura aggiungendo il brodo poco alla volta.

Aggiungere la provola tagliata a dadini e ultimare la cottura utilizzando il Brut invece del brodo.

A cottura avvenuta e fuori dal fuoco aggiungere il parmigiano e mantecare col burro rimasto, aggiungere ancora un po' di Brut e servire.