
RISOTTO ALLE CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di riso,
- 60 castagne pulite,
- 1 bella cipolla bianca,
- 25 cl di vino bianco,
- 30 g di burro,
- 2 lt di brodo di carne,
- Parmigiano Reggiano grattugiato,
- sale.

Per un risotto più morbido, cuocete le castagne per 20 minuti nel latte bollente prima di unirle al riso.

Vanno però ben scolate.

Tagliare finemente la cipolla pelata e farla rosolare in 20 g di burro sciolto in una casseruola.

Unire le castagne e il riso, mescolare con cura e versare il vino bianco.

Lasciar cuocere a fuoco lento.

Quando il vino è evaporato unire il brodo a coprire a filo il riso.

Aggiungere il brodo a poco a poco, ogni volta che il riso è troppo denso, controllando di volta in volta il sapore.

A cottura ultimata, unire il burro rimasto, una spolverata di formaggio grattugiato, mescolare e coprire per qualche minuto prima di servire in tavola.