

RISOTTO *allo* SPUMANTE e UOVA di TROTA

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

240 gr di riso superfino Carnaroli, 20 gr di cipolla tritata, 2 dl di spumante secco, brodo vegetale, 60 gr parmigiano reggiano grattugiato, “Uova di Trota”, sale e pepe bianco al mulinello, finocchietto selvatico per guarnire.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla in olio e burro facendo attenzione che non prenda colore. Aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, bagnarlo con metà dello spumante e lasciare evaporare, versare il brodo bollente poco alla volta, in più riprese, mescolando spesso. Verso fine cottura versare l'ultimo dl di vino e completare la cottura. Mantecare con burro e parmigiano lontano dal fuoco. Impiattare il risotto adagiandovi sopra un cucchiaino di “Uova di Trota” ed il finocchietto.

VINO CONSIGLIATO: Spumante Metodo Classico

