



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

RISOTTO AL BAROLO

Ingredienti

300 g di riso Carnaroli,	0,5 l di Barolo,
100 g di burro,	30 g di scalogno,
sale e pepe q.b.,	30 g di olio extra vergine di oliva,
1 l di brodo di carne,	40 g di Grana Padano.

Preparazione

In olio e burro imbiondite lo scalogno e tostate il riso. Sempre rimestando, bagnate con il Barolo, che avrete fatto ridurre della metà, e lasciate evaporare. Coprite ora con il brodo. A cottura ultimata mantecate con il burro e il Grana Padano.