



## Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



# Risotto all'Isolana

## Preparazione

Tagliare la carne a dadini, condire con sale e pepe macinato fresco, lasciare riposare per un'ora. Fondere il burro, aggiungere un rametto di rosmarino, rosolare bene la carne e lasciarla cuocere a fuoco lento. Quindi togliere il rosmarino. A parte portare a ebollizione il brodo, aggiungere il riso mondato, cuocere per 20 minuti a fuoco lento: il riso dovrà assorbire tutto il brodo. Condire quindi il riso con il condimento preparato in precedenza. Completare il Risotto all'Isolana con formaggio Parmigiano grattugiato profumato alla cannella.

## Ingredienti (6 persone)

- 500 gr di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 1 litro di ottimo brodo (pollo/gallina-manzo-verdure)
- 100 g di vitello magro
- 300 g di lombata di maiale
- 75 g di burro
- 65 g di formaggio Parmigiano
- Pepe, sale, cannella e rosmarino (quanto basta)

## Abbinamento vino consigliato

Valpolicella Superiore