



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



Risotto con le “Ciche”

Preparazione

In un tegame rosolare il burro, aggiungere la carne di manzo macinata grossolanamente o tagliata a dadini, far cuocere per qualche minuto a fuoco vivace, aggiungere il vino rosso, la cipolla e l'aglio tritati, la salvia e il rosmarino legati con lo spago. Regolare di sale e pepe, quindi terminare la cottura a fuoco lento.

A parte far bollire il brodo, aggiungere il riso e cuocere per 15 minuti a fuoco lento (il riso dovrà assorbire tutto il brodo). A questo punto il riso è pronto per essere condito con il ragù di carne preparato in precedenza. Aggiungere infine il formaggio grana grattugiato e profumato con la cannella, mescolare e servire.

Ingredienti (4 persone)

- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 1 litro di brodo
- 200 g di carne di manzo
- 30 g di burro
- 60 g di formaggio Grana grattugiato profumato con cannella
- 1 bicchiere di vino rosso
- uno spicchio d'aglio
- ¼ di cipolla
- salvia, rosmarino, pepe e sale quanto basta

Abbinamento vino consigliato

Valpolicella Classico Superiore