



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



Risotto con Tartufo Nero della Lessinia

Preparazione

Sciogliere il burro e aggiungere la panna e il latte. 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 sugo fatto in precedenza. Aggiungere infine il tartufo tagliato a lamelline, mescolare e servire.

Ingredienti (4 persone)

- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 1 litro di brodo
- 60 g di tartufo nero della Lessinia
- 50 g di burro
- 50 g di panna da cucina
- ½ bicchiere di latte

Abbinamento vino consigliato

Soave Superiore