



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



Risotto dell'Estate

Preparazione

Tostare il riso con poco olio extravergine di oliva in una casseruola, sfumare con il vino bianco, quindi aggiungere il brodo bollente e lasciar cuocere per 17-18 minuti.

Intanto a parte tagliare i pomodori a cubetti e far sgocciolare. A cottura ultimata del riso, mantecare con il rimanente burro, il formaggio Parmigiano, lo scalogno tritato finemente, il basilico frullato e l'erba cipollina tritata.

Condire con la dadolata di pomodoro e servire tiepido.

Ingredienti (4 persone)

- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 1,5 litri di brodo di pollo
- ½ bicchiere di vino bianco
- 80 g di burro
- 100 g di formaggio Parmigiano
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 2 scalogni
- 2 pomodori maturi
- 1 mazzetto di basilico fresco
- olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

Abbinamento vino consigliato

Soave Classico