

Risotto



Tempo preparazione:
1 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

2 noci di burro
2 scalogni tritati
360 g di riso Arborio
50 ml di vino bianco secco
650 ml di brodo (vegetale, di
pesce, di pollo, di manzo, a seconda
dell'ingrediente principale del risotto)
sale q.b.

Istruzioni per la preparazione

Ricetta base

1. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Versa il burro e gli scalogni nel recipiente e cuoci finché questi ultimi si siano ammorbiditi. Aggiungi il riso e continua a cuocere per 2 minuti.
2. Versa il vino e lascia cuocere finché sarà stato assorbito. Aggiungi il brodo, abbassa la temperatura a 100°C e continua la cottura per 13-15 minuti.
3. Regola di sale e aggiungi un po' di parmigiano grattugiato al momento (ad eccezione dei risotti con pesce o frutti di mare).