

Gli editoriali.

La ricetta del risotto alla birra

In occasione della Giornata della Birra Artigianale, prova la ricetta del risotto alla birra: un piatto originale, buonissimo e semplice da preparare!

Il **23 giugno** si celebra la **Giornata Internazionale della Birra Artigianale**, un'occasione speciale per scoprire nuovi sapori e abbinamenti. E quale modo migliore per festeggiare se non preparando un delizioso **risotto alla birra**, un piatto originale e gustoso che valorizza tutto l'aroma delle birre artigianali? Vediamo insieme tutti i passaggi della ricetta base e poi alcune idee per gustose varianti.

Tempo preparazione: 35 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso Carnaroli
- 1 cipolla piccola
- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di birra artigianale chiara
- 1 l di brodo vegetale caldo
- 40 g di parmigiano grattugiato
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.



Procedimento

- 1- **Prepara il soffritto:** trita finemente la cipolla e falla appassire in una casseruola con il burro e l'olio extravergine d'oliva, a fuoco dolce.
- 2- **Tosta il riso:** aggiungi il riso e fallo tostare per 2-3 minuti, mescolando spesso, finché non sarà traslucido.
- 3- **Sfuma con la birra:** versa la birra a temperatura ambiente e lascia evaporare l'alcol mescolando delicatamente.
- 4- **Cuoci il risotto:** aggiungi un mestolo di brodo caldo alla volta, aspettando che venga assorbito prima di aggiungerne altro. Continua la cottura per circa 15-18 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 5- **Manteca:** quando il riso è al dente, spegni il fuoco, aggiungi il parmigiano grattugiato, aggiusta di sale e pepe, quindi mescola energicamente per mantecare.
- 6- **Servi:** lascia riposare il risotto per un minuto, poi impiatta e servi caldo.

Le varianti del risotto alla birra

Vuoi arricchire il tuo risotto alla **birra**? Ecco alcune varianti deliziose da provare:

- **Risotto alla birra e speck:** aggiungi lo speck tagliato a listarelle e rosolato in padella prima della mantecatura per un tocco affumicato.
- **Risotto alla birra e rosmarino:** unisci del rosmarino tritato finemente durante la cottura del riso per una nota aromatica intensa.
- **Risotto alla birra e pancetta:** rosola la pancetta a cubetti e uniscila a metà cottura per un gusto ricco e saporito.
- **Risotto alla birra e zafferano:** aggiungi una bustina di zafferano sciolta nel brodo caldo a metà cottura per un colore vivace e un aroma raffinato.
- **Riso alla birra e salsiccia:** fai rosolare la salsiccia sbriciolata e aggiungila al riso all'inizio della cottura per un piatto sostanzioso e profumato.

Il risotto alla birra è un piatto sorprendente che unisce semplicità e originalità, perfetto per celebrare la Giornata della Birra Artigianale con gusto. Sperimenta tutte le varianti e accompagna il piatto brindando con il tipo di birra che preferisci!