

Gli editoriali.

La ricetta del risotto al vino rosso

Prova la ricetta del risotto al vino rosso, un piatto tradizionale ma elegante e perfetto in ogni occasione. Gustalo provando anche le sue varianti!

Tempo preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso carnaroli
- 1 bicchiere di vino rosso (preferibilmente un vino robusto)
- 1 cipolla media
- 40 g di burro
- 1 litro di brodo vegetale caldo
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva • 40 g di parmigiano reggiano grattugiato
- sale e pepe q.b.



Procedimento

1. **Prepara gli ingredienti:** trita finemente la cipolla e metti il brodo vegetale sul fuoco per mantenerlo caldo.
2. **Soffriggi la cipolla:** in una pentola capiente, scalda l'olio e 20 g di burro. Aggiungi la cipolla tritata e falla soffriggere a fuoco basso fino a che diventa trasparente.

3. **Tosta il riso:** aggiungi il riso Carnaroli nella pentola e fallo tostare per 2-3 minuti, mescolando continuamente per evitare che si bruci.
4. **Sfuma con il vino rosso:** versa il bicchiere di vino rosso nel riso e lascia evaporare l'alcol, mescolando delicatamente.
5. **Aggiungi il brodo:** inizia ad aggiungere il brodo vegetale, un mestolo alla volta, mescolando frequentemente. Continua a versare il brodo solo quando il riso ha assorbito il liquido precedente. Procedi così fino a quando il risotto sarà al dente, ci vorranno circa 15-18 minuti.
6. **Manteca il risotto:** quando il risotto è pronto, spegni il fuoco e aggiungi il burro rimanente e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescola bene fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiusta di sale e pepe.
7. **Servi:** impiatta il risotto al vino rosso e servilo ben caldo, decorando a piacere con qualche foglia di prezzemolo fresco.

Come scegliere il vino per il risotto al vino rosso

La **scelta del vino** è fondamentale per ottenere un risotto dal gusto perfetto. Opta per un **vino rosso di buona qualità**, con una **struttura abbastanza robusta** per esaltare il piatto. Vini come il **Chianti**, il **Barbera** o il **Merlot** sono ideali, poiché hanno un buon equilibrio tra acidità e tannini. Evita vini troppo leggeri o eccessivamente tannici, che potrebbero compromettere l'equilibrio del piatto.

Le varianti della ricetta del risotto al vino rosso

Se ti è piaciuta la ricetta del risotto al vino rosso, prova anche queste gustose varianti:

- **Risotto al vino rosso e salsiccia:** aggiungi della salsiccia sbriciolata al soffritto di cipolla e rosola insieme al riso. La salsiccia conferisce un sapore più ricco e robusto al risotto, perfetto per chi ama i piatti saporiti.
- **Risotto al radicchio e vino rosso:** per una variante più amara e fresca, aggiungi il radicchio rosso tagliato a striscioline durante la cottura del risotto. Il sapore amarognolo del radicchio si sposa perfettamente con il vino rosso, creando un piatto dal carattere deciso.
- **Risotto al vino rosso e taleggio:** per un risotto cremoso e saporito, aggiungi il taleggio a pezzetti alla fine della cottura, prima di mantecare con burro e

parmigiano. Il formaggio fonde nel risotto, donandogli una consistenza vellutata e un sapore delicato ma deciso.

Come abbiamo visto, il risotto al vino rosso è un piatto che si presta a numerose varianti, tutte ugualmente deliziose. Provale tutte e ottieni un risotto perfetto per ogni occasione!

www.bennet.com