

Risotto allo champagne *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Soffriggete la cipolla in una casseruola con un filo d'olio.
Fate poi tostare per qualche secondo il riso nella casseruola assieme alla cipolla.
Aggiungete lo champagne e una volta assorbito, aggiungete acqua. Portate a cottura versando altra acqua solo quando la precedente sarà evaporata. Salate con una presa di sale grosso.
Una volta cotto al dente, spegnete il fuoco e mantecate con il burro e poi con il grana.

Consigli

Non amate lo Champagne e volete invece assaporare il gusto inconfondibile di uno spumante italiano? Potete tranquillamente sostituire questo vino con un prosecco.

Curiosità

Volete abbinare un buon vino con il vostro risotto? Allora potrete stappare un bel vino bianco secco, come ad esempio un Sauvignon o un Müller Thurgau.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso vialone 150 grammi

Champagne 250 millilitri

Cipolle 30 grammi

Sale

Acqua

Burro

Grana