



Azienda Agricola Pacifico Crespi
Via Giuseppe Fungo 90
28060 Nibbia (NO) Italia
Tel: +39 0321 57216
Fax: +39 0321 57216
e-mail: info@crespiriso.com
made in Italy

RICETTA con Riso Nero Venere
RISOTTO ALLO CHAMPAGNE

INGREDIENTI: (per 4 persone)

- 300 g di Riso Nero Venere
- 1l di brodo di verdura
- 50 g di burro
- 2 scalogni
- 500 ml di champagne
- 50 g di formaggio Grana Padano
- sale quanto basta

TEMPI DI COTTURA:

45 minuti circa per una cottura al dent

Version:0.9 StartHTML:00000097 EndHTML:00001859 StartFragment:00000111
EndFragment:00001823 **PROCEDIMENTO:**

- Ponete 20 grammi di burro in una casseruola dal fondo pesante e fatelo fondere dolcemente, unite quindi uno scalogno tagliato a fettine sottili e cuocete a fiamma bassa fino a quando non sarà trasparente e quasi sfatto.
- Alzate la fiamma, aggiungete il riso, e fatelo tostare mescolando senza interruzione per circa due minuti.
- Unite 250 ml di Champagne, della vostra marca preferita, e senza smettere di mescolare, lasciatelo evaporare a fuoco alto.
- Versate un mestolo di brodo bollente e portate a cottura aggiungendo altro brodo a mano a mano che viene assorbito.
- Dopo circa una decina di minuti versate lo Champagne rimanente.
- Togliete il risotto dal fuoco quando è al dente, regolate di sale, unite il rimanente burro, il formaggio Grana Padano grattugiato, mescolate delicatamente, mettete il coperchio e lasciate mantecare per alcuni minuti e quindi servite a caldo.