



## RISOTTO

300 Gr. riso Carnaroli  
1 cipolla dorata  
60 Gr. burro (40 + 20)  
100 Gr. parmigiano  
½ bicchiere vino bianco secco

In una padella, far dorare la cipolla nei primi 40 Gr. di burro, quindi aggiungere il riso e lasciarlo tostare per 3 minuti mescolandolo costantemente. Aggiungere il vino e una volta evaporato, iniziare ad aggiungere il brodo, poco alla volta, e così per 15 minuti fino a che il riso sarà cotto al dente. A questo punto, spegnere il ed aggiungere il parmigiano ed i 20 gr di burro rimasto. Coprire la padella e lasciar riposare qualche minuto.

Mantecare bene e servire subito!