

IL RISOTTO ALL 'AMARONE di GABRIELE FERRON

Ingredienti per 4 persone

400 g di Riso Carnaroli
9 dl di brodo vegetale (carota, sedano, cipolla dorata e porro)
3 dl di Amarone classico della Valpolicella
1/2 cipolla rossa di Tropea
40 g di olio E.V. di Oliva
70 g di Grana Padano grattugiato
1 noce di burro
Sale e pepe q.b.

Preparazione

In una pentola far soffriggere il trito di cipolla con 20 g di olio e tenerla da parte. Nel frattempo, mettere a riscaldare l' Amarone in un pentolino senza farlo bollire.

In una casseruola tostare il riso con 1 cucchiaio da tavola di olio per qualche minuto, aggiungere la cipolla appassita in precedenza e versare a questo punto tutto l' Amarone riscaldato. Farlo sfumare ravvivando la fiamma, avendo cura di mescolare delicatamente.

Terminata la sfumatura, versare 7 dl di brodo bollente tutto in una volta, mescolare delicatamente, coprire e lasciar cuocere regolando la fiamma al minimo.

A cottura ultimata togliere dal fuoco, mantecare con la noce di burro e il formaggio.

(Per ottenere un risotto all 'onda, versate quanto basta di brodo durante la mantecatura finale)

Servire con un pizzico di pepe macinato al momento.

A piacere, guarnire con Petali di formaggio Grana Padano.