



CASA PERBELLINI

p.zza San Zeno, 16 - 37123 VERONA

**RISOTTO MANTECATO E AFFUMICATO AL GRANA PADANO,
CIPOLLOTTO FONDENTE AL MARSALA E ACETO**

INGREDIENTI X 4 PERSONE:

280 GR RISO CARNAROLI
40 GR DI BURRO
60 GR DI GRANA PADANO
3 CIPOLLOTTI
30 GR ACETO VINO ROSSO
60 GR DI VINO MARSALA
15 GR DI BURRO
Q.B. BRODO VEGETALE, SALE E PEPE
1 AFFUMICATORE CON LEGNO DI CILIEGIO

PROCEDIMENTO:

TOSTARE IL RISO A SECCO E BAGNARLO CON IL BRODO VEGETALE PER 10 MINUTI. A PARTE, IN UNA CASSERUOLA, FAR SUDARE IL CIPOLLOTTO TAGLIATO A RONDELLE SALANDO E PEPANDO CON 15 GR DI BURRO PER 1 MINUTO A FUOCO LENTO.

A FUOCO VIVACE BAGNARE CON ACETO E MARSALA, TOGLIERE IL CIPOLLOTTO E FAR RIDURRE IL LIQUIDO. UNA VOLTA RIDOTTO, AGGIUNGERLO AL CIPOLLOTTO.

MANTECARE IL RISO CON BURRO E GRANA, SISTEMARLO DI GUSTO, QUINDI AFFUMICARLO. SERVIRE IL RISO ALL'ONDA STESO SU UN PIATTO, GUARNIRE CON DEL CIPOLLOTTO E QUALCHE GOCCIA DI RIDUZIONE DI MARSALA ALL'ACETO.