



Quando hai un ottavo di forma di parmigiano che cosa fai? Lo dividi, perché si è felici il doppio quando si fa a metà con una persona cara. Poi inevitabilmente ci troviamo dinnanzi ad un dubbio: *chessifà* con una montagna di parmigiano, dopo che lo si è grattugiato per un'ora? Un bel risotto alla parmigiana ... ma!!! a qualcuno arriva l'idea che rivoluziona la banalità di un risotto tanto semplice: propone di aggiungere dell'aceto balsamico di Modena (di quelli talmente costosi che non li compreresti mai ma che qualcuno per fortuna ti regala), e il risultato è stato ottimo, ve lo consiglio.

Per 6 porzioni di risotto ci servono:

1/2 kg di riso Carnaroli
1 scalogno
vino bianco secco
brodo vegetale (va bene anche quello di dado)
5 cucchiari di parmigiano grattugiato
(se manca, aggiungetelo)
aceto balsamico di Modena
olio d'oliva
pepe e sale q.b.

Preparazione:

Incominciamo con un bel soffrittino di scalogno tagliato sottile, a fiamma generosa: quando il soffritto è dorato e pronto, fate sfumare il vino un paio di volte a vostro piacimento. Quanto più lo scalogno (o la cipolla) cuoce, tanto più sarà digeribile.

Mentre fate sfumare il vino, mettete il dado direttamente nel soffritto: così facendo, non solo si usa un fuoco in meno per preparare il brodo di dado, ma inoltre si evita di sprecare brodo utilizzando tutto il dado.

Fate rosolare il riso con il soffritto, sfumando ancora una volta con un po' di vino; a questo punto aggiungete acqua poco alla volta e mescolate amorevolmente il risotto, tenendo la fiamma medio bassa.

Praticamente la fine della cottura versate il parmigiano, che renderà il risotto molto cremoso, mentre a cottura finita aggiungete la noce di burro, il pepe ed un filo di aceto balsamico: lasciate mantecare il risotto per due minuti.

Servite il risotto con in cima un sottile filo di aceto balsamico, senza mescolare, e come decorazione aggiungete scagli di parmigiano ...

Buon appetito.

