

San Valentino,  
Festa di tutti gli  
innamorati, si sta  
avvicinando e per questo  
oggi vi diamo la ricetta  
del **Risotto al Barolo**,



perfetto da preparare per il vostro amore in questa  
giornata speciale. Delizioso, dal colore intenso, dal sapore  
delicato ma forte, è un primo piatto che non necessita di  
molto tempo per essere preparato

### **Ingredienti:**

300 gr riso  
60 gr burro  
1 cipolla  
mezza bottiglia di Barolo  
1 litro di brodo  
60 gr di parmigiano  
Sale q.b.

### **Procedimento:**

Mettere in una padella 20g di burro e la cipolla che deve  
essere stata prima sbucciata e divisa in due.

Aggiungere un pizzico di sale e fate cuocere a fuoco basso  
per 5 minuti. Unire il riso e farlo tostare: togliere la  
cipolla.

Mescolare e aggiungere il Barolo. Fare assorbire il vino a  
fuoco vivo e portare a cottura aggiungendo il brodo un  
po' per volta.

Continuare a mescolare per 20 minuti.

Spegnere il fuoco, aggiungere il burro rimanente e il  
parmigiano.

Mescolare mantecando il riso.

