

RISOTTO ALLA BIRRA E MORTADELLA



Il **risotto alla birra e mortadella** è un primo piatto sfizioso e nutriente, che abbina il sapore deciso e ricco della mortadella alla freschezza dello zenzero fresco e al profumo agrumato della scorza di limone. Il riso viene prima sfumato con della birra chiara, che gli dona un gusto gradevolmente corposo al palato, e poi aromatizzato con la scorza di limone, lo zenzero e il rosmarino tritato. La mantecatura finale gli darà quel tocco in più rendendo questo piatto davvero speciale: provatelo, sarà una delizia per voi e per i vostri ospiti!

Ingredienti:

Riso carnaroli 320 gr
Scalognò 40 gr
Limoni la scorza non trattata di 1
Brodo vegetale 1 l
Rosmarino 6 gr
Zenzero fresco 3 gr
Parmigiano reggiano 40 gr
Mortadella 150 gr
Burro 20 gr
Birra chiara 150 gr
Olio di oliva extravergine 30 gr

Preparazione:



Per preparare il risotto alla birra e mortadella mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata che vi servirà per il **brodo vegetale**. Tagliate a fette la mortadella (1) e poi a cubetti piuttosto piccoli (2) e mettete da parte. Tritate finemente il rosmarino (3)



e lo scalognò (4); fate rosolare lo scalognò in una pentola antiaderente ampia con l'olio (5) poi versate il riso (6), lasciandolo tostare per 1 minuto.



Sfumate con la birra (7), facendola evaporare. Lasciate cuocere il riso, aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo vegetale (8), fino a terminare la cottura: ci vorranno circa 15 minuti. A metà cottura aggiungete la mortadella tagliata precedentemente a cubetti (9).



Pochi istanti prima del termine della cottura aggiungete la scorza di limone grattugiata (10), il rosmarino tritato (11). Spegnete il fuoco e mantecate infine con il burro (12)



e con il formaggio grattugiato (13), poi unite lo zenzero fresco grattugiato (14). Impiattate il risotto alla birra e mortadella e servitelo ben caldo (15)!

Conservazione:

Si consiglia di consumare il risotto alla birra e mortadella al momento. Se vi avanza, potete conservarlo per 1-2 giorni in frigorifero in un contenitore ermetico o coperto con la pellicola trasparente.

Consiglio:

Al posto del burro, potete mantecare il vostro risotto con del mascarpone! Inoltre, se preferite, potrete usare una birra scura al posto di quella chiara.