

# Cremoso risotto al vino bianco con insalata verde

**Questa settimana mostriamo nel video come preparare il risotto deliziosamente cremoso di mia madre. Ma attenzione: è talmente buono da creare dipendenza!**

Cre moso, gustoso, con una nota acidula... Questo risotto al vino bianco si caratterizza per la sua complessità di aromi, motivo per cui la maggior parte delle volte lo gusto accompagnato da una semplice insalata verde. Non può nemmeno mancare un bicchiere di vino bianco secco o di vino rosso robusto.

Lo si può naturalmente abbinare anche a della carne, per esempio al petto di pollo ripieno di crème fraîche.

Aggiungo all'insalata delle pere proprio perché secondo me la dolcezza crea un bel contrasto con la sapidità del risotto e in generale la frutta dà alle insalate un certo tocco in più.

In fondo trovate la quantità esatta degli ingredienti e le istruzioni per la preparazione. Se la ricetta vi piace, cliccate sul cuore. In questo modo sappiamo quali piatti gradite di più.

- 2 tazze di riso per risotti
- 120 g di champignon freschi, non tagliati troppo finemente
- 1 cipolla media, affettata non troppo finemente
- 2 litri di brodo di verdura, importante: bollente o caldo!
- 4 dl di vino bianco secco
- 60 g di parmigiano grattugiato più parmigiano da cospargere a fine cottura
- Un po' di burro
- Un po' di olio di oliva
- Sale e pepe

1. Imbiondire la cipolla nell'olio di oliva, aggiungere il riso e tostarlo brevemente.
2. Smorzare con il vino bianco e lasciare sobbollire finché la parte alcolica non sarà quasi completamente evaporata. **Attenzione a non far bruciare il risotto!**
3. Coprire il risotto con il brodo, continuando ad aggiungerlo poco alla volta man mano che si asciuga e avendo cura di mescolare continuamente per evitare che si attacchi.
4. Unire gli champignon 5 minuti dopo aver aggiunto il brodo per la prima volta. La cottura del risotto deve avvenire a fiamma bassa.
5. Quando si vede che manca poco alla fine, assaggiare il risotto. A me piace sentire il gusto del vino bianco e per questo motivo a fine cottura ne aggiungo sempre un pochino.
6. Non appena il risotto è pronto, toglierlo dal fuoco. Non dovrebbe in nessun caso risultare troppo asciutto, dato che va ancora aggiunto il formaggio. Lasciandolo riposare un momentino assorbe tutto il liquido e c'è il rischio che diventi grumoso.
7. Mantecare con il formaggio grattugiato e il pezzetto di burro, aggiustare di sale e pepe ed eccolo pronto.

Durata a seconda del riso ca. 30 minuti

- Insalata verde (per esempio lattuga cappuccio) mondata e lavata
- 1 pera, tagliata a fettine
- Erba cipollina fresca, tagliata a rondelline
- Aceto balsamico bianco
- Olio di oliva
- Sale e pepe

1. Mescolare tutti gli ingredienti e condire con sale e pepe.