DAL TOSCANO
LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI
TUTTI GLI EVENTI SU
WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

RISOTTO CON BURRATA, TARTUFO BIANCO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

GENNAIO 2018

UN ESPERTO IN CUCINA

RISOTTO CON BURRATA, TARTUFO BIANCO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 gr. riso Carnaroli
- 2 scalogni tritati finemente
- 60 gr. acciughe del Mar Cantabrico sottolio scolate
- 2 tazzine di vino bianco secco
- brodo vegetale
- 500 gr. burrata scolata
- sale e pepe
- burro e olio e.v.o.
- burro al tartufo

PREPARAZIONE

Brasare lo scalogno tritato finemente con una nocina di burro e un filo di olio extravergine di oliva. Tostarvi il riso.

Sfumare con il vino bianco secco e farlo evaporare. Portare a cottura il risotto, bagnandolo con il brodo vegetale.

A cottura ultimata, unire la burrata stracciata, il pepe macinato e il burro al tartufo. Coprire con coperchio e far riposare per 3-4 minuti.

Servire in piatti individuali rifinendo con i filetti di acciughe ben distesi e, a piacere, della granella di pistacchi, che donerà un punto di colore e vivace croccantezza al piatto.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)