

Risotto primavera

Ingredienti

300 g di riso fino o superfino

30 g di burro, 30 g di cipolla

½ bicchiere di vino bianco

1,5 l di [brodo di carne](#) o brodo vegetale o [fondo bianco](#)

30/40 g di parmigiano

150 di carota, 50 g di sedano

100 g di piselli, 150 g di zucchine

100 g di fagiolini, 1 spicchio d'aglio

150 g di funghi champignon

1 ciuffetto di prezzemolo

3 cucchiaini di olio extr. d'oliva

Sale e pepe q.b.

Preparazione



1. Lavare e mondare le verdure.
2. Tagliare a cubetti zucchine, carote, sedano e funghi, e a pezzetti i fagiolini.
3. Tritare finemente la cipolla ed il prezzemolo.



4. In una padella scaldare due cucchiai d'olio, unire lo spicchio d'aglio, le carote, i piselli, il sedano e i fagiolini e lasciarli soffriggere a fiamma moderata per circa un paio di minuti.

5. Coprire con brodo, salare poco e cuocere al dente.



6. Nel frattempo in una casseruola lasciare appassire la cipolla con 1/3 del burro e 1 cucchiaio di olio, unire i funghi e le zucchine, e lasciarle rosolare per qualche minuto



7. Aggiungere il riso e lasciarlo tostare per circa 2-3' girando di continuo.

8. Quando il riso è ben caldo, sfumare con il vino e lasciare evaporare.



9. Aggiungere poco alla volta il brodo bollente, facendolo assorbire prima di aggiungerne dell'altro. Continuare la cottura per circa 7-8', mescolando di tanto in tanto.



10. Unire le verdure cotte in precedenza e continuare a cuocere per altri 7-8'.



11. Togliere dal fuoco ancora al dente e mantecare il risotto primavera, aggiungendo il parmigiano grattugiato e il rimanente burro. Se necessario aggiustare di sale e pepe. Mescolare energicamente in modo da far legare bene il riso con il burro e il formaggio. Coprire con coperchio e far riposare per circa 1 minuto

12. Servire ben caldo con una spolverata di prezzemolo tritato.



Note e... Sonia consiglia

- a)** Per vedere se il risotto ha raggiunto la giusta consistenza, muovendo la casseruola deve formare la classica «onda».
- b)** Durante la cottura il riso non deve perdere mai il bollore, altrimenti rilascia amido e si rischia di ottenere un composto coloso
- c)** La buona riuscita di un risotto dipende molto dalla tostatura del riso, in quanto è proprio dalla tostatura che dipende la tenuta al dente del chicco. Infatti durante la rosolatura del riso con il burro gli amidi sulla superficie del chicco si caramellizzano, creando una guaina protettiva che protegge il chicco dallo sfarinarsi.
- d)** Si possono sostituire le verdure con altre di proprio gusto.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo