

LO SPEZIALE

Risotto all' Aceto Balsamico



Aceto Balsamico
Tradizionale Di
Modena DOP Extra
Vecchio

lospeziale.bio

Risotto all'Aceto Balsamico

INGREDIENTI

Riso 320 g | Olio extravergine di oliva 3 cucchiaini
Parmigiano grattugiato 70 g | Vino bianco secco 50 ml |
Sale q.b. | Cipolla bionda 1/2 | Burro 40 g | Aceto balsamico 2 cucchiaini

PROCEDIMENTO

Pelate la cipolla e tagliatela a fettine sottilissime, mettetela in una casseruola con un filo di olio extravergine d'oliva, fate appassire la cipolla per 5 minuti e aggiungete il riso.

Fate tostare il riso, versate il vino bianco secco e fatelo sfumare, salate e portate a cottura aggiungendo poco per volta il brodo vegetale.

Quando il risotto è cotto, spegnete il fuoco e mantecate con il burro, il parmigiano e l'aceto balsamico.

Girate bene con una spatola e servite nei singoli piatti; decorateli con qualche goccia di aceto balsamico.

**Aceto Balsamico Tradizionale
Di Modena DOP Extra Vecchio**

Scansiona e acquista.



lo speciale.bio