



Risotto all'Amarone



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	2 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

Ingredienti

- ½ cipolla
- 40 g di burro
- 160 g di riso vialone nano
- 320 g di acqua
- Un cucchiaino di dado di carne Bimby
- 150 g di Amarone
- Sale q.b.
- Parmigiano reggiano grattugiato q.b.

Preparazione

Sbuccia 1/2 cipolla, mettila nel boccale e trita **3 Sec. Vel. 7**. Porta sul fondo con la spatola.

Aggiungi 40 g di burro **2 Min. 100° Vel. 1**.

Aggiungi 160 g di riso e tosta **4 Min. 100° Antiorario Vel. 1**.

Versa 320 g di acqua, aggiungi un cucchiaino di **dado di carne Bimby** e cuoci **6 Min. 100° Antiorario Antiorario Vel. 1**.

Aggiungi 150 g di Amarone e un pizzico di sale. Cuoci ancora **10 Min. 100° Antiorario Vel. Soft** (la somma dei due tempi di cottura, con brodo e con vino, deve raggiungere il totale del tempo di cottura del riso, lasciando spazio all'evaporazione del vino).

Trasferisci in una zuppiera, cospargi con parmigiano reggiano grattugiato, manteca e lascia riposare per un paio di minuti prima di servire.

Consigli

Puoi sostituire la cipolla con lo scalogno, più delicato.

Se lo trovi, al posto del parmigiano grattugiato usa Monte Veronese grattugiato (vanno bene circa 30 g per 2 persone).

Fai riposare il risotto prima di servirlo per fargli raggiungere una consistenza cremosa.

