

Risotto cacio e pepe



Ingredienti

- 180 g di riso Carnaroli
- 1 l di brodo di vegetale
- 1/4 bicchiere di vino bianco secco a temperatura ambiente
- Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- Burro
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Mettete il brodo caldo sul fuoco, fatelo sobbollire e mantenete a temperatura tenendolo sul fuoco molto basso.

Mettete una padella grande sul fuoco, quando è calda versatevi il riso e lasciatelo tostare per un paio di minuti.

Versate il vino a temperatura ambiente poco alla volta sul riso: dovete vederlo evaporare prima di aggiungerne ancora.

Quando tutto il vino sarà evaporato, cominciate ad aggiungere il brodo un mestolo alla volta. Fino alla cottura completa, il riso deve essere sempre coperto a filo dal brodo. Dopo circa 15 minuti il risotto è quasi pronto.

A pochi minuti dal termine della cottura, aggiungete una noce di burro e il composto di Pecorino Toscano DOP grattugiato e pepe nero continuando ad amalgamare bene gli ingredienti tra loro a fuoco spento, fino ad ottenere la consistenza cremosa desiderata.

Servite caldo.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)

