



Risotto al Sagrantino Passito

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di riso,

1 bicchiere di Sagrantino Passito,

1 cipolla,

50 gr di burro, brodo di carne e sale q.b..

Tempo di preparazione: 20 minuti circa.

Procedimento

Soffriggere la cipolla tagliata finemente in un tegame con il burro a fuoco lento.

Appena la cipolla è rosolata aggiungere il riso crudo. Preparare un bicchiere abbondante di Sagrantino Passito.

Dopo circa un minuto aggiungere mezzo bicchiere di Sagrantino Passito. Lasciare insaporire. Continuare la cottura aggiungendo gradualmente il brodo di carne. A metà cottura aggiungere il rimanente mezzo bicchiere di Sagrantino Passito. Ultimare la cottura e servire caldo.

N.B. Si consiglia di non aggiungere il parmigiano.