



Risotto Amaranto

Ricetta di Cucina E Friends - MI

Ingredienti x 4 porzioni

300 g di riso carnaroli Tenuta Margherita
1 barbabietola precotta
80g di porro
2 cucchiaini d'olio EVO
20g +20g di burro
Vino bianco
Brodo di verdura
Noci a piacere
Circa tre cucchiaini di Parmigiano Reggiano



Procedimento

Tritare finemente il porro, tenerne una parte per friggerlo per la guarnizione.
Brasare il resto del porro con olio, burro e sale .
Cuocere per qualche minuto.
Aggiungere il riso, tostarlo e e poi aggiungere un po' di vino bianco.
Continuare la cottura col brodo.
A metà cottura unire la barbabietola frullata con 20g di burro fuso e sale.
A due minuti dal termine, mantecare con parmigiano grattugiato, guarnire con porro fritto.