

Le ricette di LeTrifole.Com

Risotto integrale al Tartufo

350 gr. di riso, 50 gr. di tartufo bianco(o vasetto di tartufo bianco)
1 cipolla, 1 bicchiere di panna, brodo di carne, burro,sale. In una pentola fate soffriggere il burro con la cipolla, quando è appassita versatevi il riso e fatelo rosolare per qualche minuto sempre mescolando il tutto. Bagnate poi con due mescoli di brodo caldo,mescolate di continuo e portate il riso a mezza cottura. A questo punto aggiungete la panna, amalgamate con cura, aggiungete il sale e terminate di cuocere. Solo quando il riso è pronto unite il tartufo.

Le Trifole di Davide Curzietti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332
Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332