

## 10. Risotto di farro con formaggio alle erbe



2 porzioni

### Ingredienti:

150 grammi di riso di farro

150 ml di vino rosso

200 grammi di Berdorfer Kräuterkäse (o altro formaggio di montagna alle erbe)

½ l di brodo vegetale

1 cipolla

olio di oliva

### Preparazione:

1. Tagliare la cipolla finemente e friggerla nell'olio caldo.
2. Aggiungere il riso di farro, mescolare, versare il vino e mescolare fin quando il vino si è assorbito.
3. Aggiungere il brodo caldo un po' alla volta e mescolare di tanto in tanto.
4. Cuocere per circa 20 minuti.
5. Tagliare il formaggio a pezzetti, aggiungerlo al riso e mescolare bene. Se necessario salare e pepare.
6. Lasciare riposare 10 minuti e servire.

## **RISOTTO - accorgimenti basilari**

- 80 - 100 grammi per persona danno una bella porzione (se ci sono più ingredienti anche meno)
- in ogni caso bisogna scegliere il riso italiano adatto (Arborio o Carnaroli)
- prima si prepara il soffritto di cipolle e burro (o olio)
- poi si versa il riso e si mescola un po'
- dopo il vino, se previsto
- brodo caldo, un po' alla volta
- mescolare bene
- alla fine ancora una noce di burro (e parmigiano grattugiato) e mescolare ancora bene

- ⇒ Il risotto perfetto è "all'onda,": se si scuote bene la padella, deve fare "le onde ..."
- ⇒ La fantasia quasi non ha limiti quando si tratta di ingredienti per il risotto: funghi, spinaci, piselli, peperoni, pomodori, salsiccia (e col radicchio per esempio), formaggio, zafferano ("alla milanese,").
- ⇒ Se si fa coi gamberetti o i frutti di mare: niente parmigiano!