Risotto allo spumante

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pasta Academy **Recetizador:** Ana Moro Chacón



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Emplear bastante vino o champagne

Descripción:

El risotto al vino espumoso es un plato clásico muy fácil y rápido de preparar, con un sabor muy refinado y ligero. El intenso sabor del vino espumante domina todo el plato y tiene efecto afrodisiaco, es perfecto para una cena romántica inolvidable...

Ingredientes para 2 personas :

- 175 g de Arroz carnaroli
- 50 g de Mantequilla
- 1/2 cebolla
- 500 ml de Caldo de verduras
- 350 ml de Vino espumoso
- 60 g de Parmesano rallado
- 1/2 vaso de Nata
- Aceite de oliva v. e.
- Sal
- Pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Pochamos la cebolla cortada muy fina en una sartén con la mantequilla derretida y un hilo de aceite de oliva v. e., cuando la cebolla este bien blandita añadimos el arroz y dejamos que se tueste durante un par de minutos. Añadimos el vino espumoso o champagne y dejamos que se evapore completamente, continuamos la cocción del arroz añadiendo progresivamente el caldo. Cuando el arroz este en su punto añadimos la nata, una pizca de sal, una pizca de pimienta negra y el parmesano rallado. Mezclamos bien para que nuestro risotto quede bien cremoso. Nuestro risotto esta listo. Si queréis que tenga un sabor mas intenso cocinarlo con un poco mas de vino espumoso o champagne al principio de la cocción y reducir de este modo la cantidad de caldo. Por supuesto servir con una copita del vino o del champagne utilizado para la cocción acompañando nuestro delicioso risotto. Buon appetito!