

36-Risotto mantecato agli odori

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: Riso Superfino Arborio 400g (o 100g a persona), 50g di burro, 1 cipolla piccola, 1 carota, 1 gamba di sedano, sale grosso, (opzionale 1 cucchiaino di salvia e rosmarino finemente tritati),(opzionale Formaggio grana o sottilette)

Nella pentola a pressione:

in 50g di burro soffriggete 1 cipolla piccola, 1 carota, 1 gamba di sedano, (opzionale 1 cucchiaino di salvia e rosmarino finemente tritati) .

Aggiungete il riso + 600cc di acqua + 200cc di vino bianco + 2 cucchiaini da tè di sale grosso. Cuocete 6' -7'da quando la pentola inizia a fischiare.

A cottura ultimata , se necessario, aggiungere una noce di burro (opzionale: aggiungere delle sottilette o formaggio grana) e mantecare.