



RISOTTO AL TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C.

Dosi per 6 persone

Burro: 75 gr.

Olio di oliva: 2 cucchiai

Cipolla: una media

VINO TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C.: 1/2 litro

Riso "Superfino Carnaroli": 500 gr.

Brodo di carne: q.b.

Panna: 4 cucchiai

Formaggio TrentinGrana grattugiato

Sale q.b.

Tritate molto sottilmente la cipolla e fatela imbiondire con l'olio e 50 gr. di burro. Gettate il riso e fatelo rosolare nel condimento per alcuni minuti. Aggiungete il vino **TEROLDEGO Campo Maseri** e lasciatelo riassorbire. Sempre mescolando, cuocete a fiamma moderata aggiungendo il brodo caldo versandolo poco alla volta. Salate.

Tempo medio di cottura: 20 minuti

Prima di toglierlo dal fuoco, aggiungete 25 gr. di burro e 4 cucchiai di panna, abbondante formaggio TrentinGrana finemente sminuzzato a scaglie o grattugiato, sempre rimestando, finché burro e formaggio si saranno sciolti ed amalgamati. Lasciate riposare per qualche minuto, poi servite.

Si accompagna con il **TEROLDEGO ROTALIANO Campo Maseri**
E per fine pasto? Beh, una grappa di Teroldego Riserva, Villa de Varda!!