

PRIMI PIATTI

Risotto all'isolana

Tradizione: Provincia di Verona, Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Riso vialone nano	500 g
Brodo	100 cl
Vitello magro	100 g
Lombata di maiale	100 g
Burro	75 g
Formaggio parmigiano	70 g
Pepe	
Sale	
Cannella	
Rosmarino	

Preparazione

- 1 Questo è un risotto tipico della 'Bassa Veronese'. A Isola della Scala ogni anno si svolge una gara per il miglior risotto che pare sia una delizia per il palato.
- 2 Uno dei risotti tipici, anzi, il Risotto per eccellenza, è appunto questo. Fai fondere a fuoco lento la metà abbondante del burro e lascia dorare un bel rametto di rosmarino; togliilo quindi dal burro fuso ed aggiungi la carne tagliata a dadini minuti.
- 3 Alza il fuoco e, quando il tutto avrà preso consistenza, aggiungi sale pepe e cannella; abbassa quindi la fiamma e completa la cottura. Scalda a fuoco sostenuto il brodo e, quando bollerà, versa il riso.
- 4 Mescola bene con un cucchiaino di legno e copri la pentola. Quando l'ebollizione riprende, mescola nuovamente, abbassa la fiamma al minimo e ricopri la pentola per 15 minuti; unisci a questo punto circa metà del sughetto di carne preparato precedentemente, mescola bene e copri con un canovaccio fino a cottura ultimata.
- 5 Togli la pentola dal fuoco ed unisci il rimanente sughetto, il parmigiano spolverato di cannella e il burro rimasto a fiocchetti; lascia mantecare per qualche secondo e mescola il risotto con estrema delicatezza. Servi subito ben caldo.