

Albergo Bucaneve

Strada Panoramica Zegna, 232 – Loc. Bielmonte,9 – 13824 Veglio (BI) - Italy
Tel.+39 015.744184 – Fax +39 015.7443907 – Cell. +39 393.5453705 – www.bucaneve.eu – bucaneve@oasizegna.com

RISOTTO ALLA TOMA E FETTE DI GUANCIALE TOSTATO

INGREDIENTI X 4 Porzioni

320 g di riso **Carnaroli Tenuta Castello**
60 g scalogno
80 g Guanciales tostate (polvere di guanciales per decorazione)
150 g di toma d'alpeggio non troppo stagionata (crema di Toma per decorazione)
Brodo vegetale caldo
Parmigiano grattugiato q.b.
Olio extravergine q.b.
Vino bianco
80 g di burro
Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Fate appassire a fiamma bassa lo scalogno tritato in 20 g di burro e un po' di olio extravergine. Quando sar  diventato trasparente aggiungete il riso e fatelo tostate per un paio di minuti.

Sfumate con del vino bianco e lasciate evaporare. Bagnate con brodo vegetale caldo e mescolate.

Portate a cottura il risotto bagnandolo con un mestolo di brodo caldo di tanto in tanto. Un paio di minuti dalla fine aggiungete la Toma tagliata a piccoli cubetti. Mescolate costantemente in modo da farla sciogliere. A fine cottura, fuori dal fuoco, unite il burro il parmigiano grattugiato e l'olio extra vergine. Mantecate e fate riposare per due minuti.

Trasferite il risotto nei piatti e decorate con polvere di guanciales, crema di toma, fettine di guanciales tostate e qualche rametto di timo e servite.

