

Risotto all'Amarone della Valpolicella

La maratona delle festività natalizie è ormai giunta al termine. Restano i ricordi delle sue tavole imbandite di piatti tipici. E tanti, davvero tanti avanzi di cose buone da mangiare e da bere che non voglio assolutamente sprecare.

Tra questi, spiccano 3/4 di bottiglia di un buon vino Amarone veronese, che ben si è difeso a tavola con i piatti di carne e selvaggina. Rosso e corposo, davvero un'occasione da non farmi sfuggire, così anche se non dispongo di tutti gli ingredienti previsti dalla ricetta originale, improvviso un risotto all'Amarone, per celebrare quel che resta di un ottimo vino della Valpolicella.

Così per i puristi della cucina tradizionale, ancor prima di leggere la ricetta, scrivo e sottoscrivo qui le "precauzioni d'uso"! Non userò midollo o formaggio Monte Veronese, ma soltanto il buon Amarone in purezza, dell'ottimo parmigiano stagionato e la tradizionale tecnica di cottura del risotto. Per quanto mi riguarda la ricetta pur nella sua semplicità è piaciuta molto sia a me che a mio marito, ma lascio a voi la sentenza! □

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1/2 bottiglia di vino Amarone della Valpolicella
- 6 tazzine da caffè di riso Vialone Nano
- 50 g di parmigiano stagionato 40 mesi
- 1,5 litri circa di brodo di carne
- olio extravergine di oliva
- 30 g di burro
- noce moscata grattugiata fresca
- pepe macinato fresco
- 1 scalogno

PROCEDIMENTO:

Tritare finalmente lo scalogno e farlo appassire nel tegame con poco olio extravergine di oliva. Prima che inizi a colorire aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma viva per 1-2 minuti, fino a che i chicchi risulteranno lucidi.



Sfumare con il vino Amarone e cuocere ancora 2 minuti.



Aggiungere una macinata di pepe e proseguire la cottura versando gradualmente qualche mestolo di brodo caldo.



A cottura ultimata, spegnere il fuoco, incorporare il parmigiano, stagionato grattugiato, il burro e una generosa grattugiata di noce moscata per mantecare il tutto. Lasciare riposare qualche minuto e servire caldo.