

Risotto alla bresciana

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: media

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

400 gr di riso Carnaroli

250 gr di fave fresche

70 gr di prosciutto crudo

1 spicchio d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo tritato fresco

75 gr di formaggio grana

65 gr di burro

1 litro di brodo

sale e pepe

Mettere a rosolare nel burro un trito di aglio, prezzemolo ed il prosciutto tagliato a striscioline.

Aggiungere mezzo litro di brodo caldo e un pizzico di sale.

Quando il brodo avrà ripreso il bollore, aggiungete il riso e mescolando piano con un cucchiaio di legno ed aggiungendo man mano altro brodo.

Nel frattempo a parte fate sbollentare le fave in acqua salata per circa 10 minuti, scolatele e togliete la seconda pelle.

Controllate la cottura del riso e cinque minuti prima di togliere il riso dal fuoco, aggiungete le fave. A cottura ultimata mantecate con formaggio grana grattugiato, il burro ed una grattugiata di pepe.

Abbinamento consigliato: Franciacorta Extra Brut Ricci Curbastro