




Le
GRANDI
Nonne
IL BUONO DELLE NONNE

• Risotto allo Champagne con ragù di cape sante e caviale •

	20 minuti
	per 6 persone
	480 kcal per persona

INGREDIENTI

- 500 g di Grandiriso Arborio
- 1,5 brodo vegetale
- 350 ml di champagne
- 70 g di parmigiano
- 40 g di burro
- 1 scalogno
- 10 capesante
- 20 g di burro
- 200 g di panna fresca
- 1 vasetto di caviale
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

Sciogliete i venti grammi di burro in una padella e cuocete sauté le capesante, poi tagliate a cubetti e mettete in padella, aggiungete la panna aggiustate di sale e pepe bianco e fate restringere il sugo del ragù.

In poco olio brasate lo scalogno, aggiungete il riso, tostate e poi versate due terzi dello champagne, sfumate velocemente e continuate la cottura con brodo, quasi alla fine aggiungete il resto dello champagne, aggiustate di sale e mantecate tenendo il risotto all'onda, versate in piatto individuale ben disteso e al centro ponete una cucchiata di ragù di capesante caldo e un poco di caviale freddo. Servite immediatamente.


I consigli dell'esperta
NUTRIZIONISTA DOTT. PRIMO VERCELLI

Lo champagne, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, è un vino piuttosto versatile in cucina in grado di essere utilizzato in piatti della tradizione italiana come un buon risotto.

