



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

Risotto alla birra

Ingredienti:

250 gr. di riso.

Birra.

150 gr. di getti di luppolo.

50 gr. di prosciutto.

Parmigiano.

50 gr. di foglie di cipollotto (la parte verde).

Burro. Olio evo. Sale. Pepe nero.

Preparazione:

Sbiancare il luppolo in acqua bollente salata per qualche minuto. Scolarlo e conservare l'acqua di cottura. Raffreddarlo con acqua e ghiaccio. Asciugarlo e tagliarlo a pezzetti di circa 3 cm. In un padellino sciogliere una noce di burro, quindi saltare il luppolo per un minuto. Al termine condire con pepe. Tagliare il prosciutto a striscioline. Affettare le foglie del cipollotto e sistemarle in una casseruola con il riso, una noce di burro e un filo d'olio. Dopo aver mescolato, accendere la fiamma e rosolare sino a che il riso cominci a tostare. Condire con poco sale e una macinata di pepe. Quindi aggiungere la birra in quantità sufficiente a coprire il riso. Cuocere a fiamma moderata, aggiungendo altra birra, fino a che non sia tutta assorbita, avendo cura di mescolare il meno possibile. Se necessario aggiungere un po' d'acqua di cottura del luppolo, in modo da completare la cottura, che deve essere al dente. Aggiungere prosciutto, luppolo, parmigiano e una noce di burro. Smuovere la casseruola per creare un'onda e mantecare il risotto. Lasciare riposare un paio di minuti prima di servire.

Nonno Lucio