



PRIMI PIATTI

Risotto con fonduta ai due tartufi

INGREDIENTI:

200 g di riso vialone nano.

2 scalogni.

60 g di scorzone (*Tuber aestivum*).

90 g di burro.

Brodo di manzo magro.

Un bicchiere di vino bianco secco.

300 g di fontina.

3 dl di latte intero fresco.

6 tuorli d'uovo.

Sale.

60 g di tartufo bianco (*Tuber magnatum*).

PREPARAZIONE

Lasciate macerare per 12 ore la fontina tagliata a dadini piccoli nel latte (se la dose indicata non basta a coprirlo, aggiungetene altro) insieme con 30 g di scorzone tritato. Ammorbidite nel burro (50 g) gli scalogni ed il restante scorzone tritati, unite il riso e tostatelo per bene. Bagnate col vino bianco e sfumate, poi proseguite la cottura del risotto bagnando continuamente col brodo che sobbolle sul fornello a fianco. Intanto fate fondere a bagnomaria la fontina con 20 g di burro ed il suo latte, unendo, appena il formaggio inizia a filare, i tuorli d'uovo uno alla volta. Il composto non dovrà mai bollire e dovrà divenire una crema liscia e densa. Appena il riso è quasi cotto aggiustatelo di sale, mantecatelo col restante burro e, fuori dal fuoco, con una parte della fonduta. Servite il risotto sui piatti individuali coprendo con qualche cucchiata di fonduta e con una grattatina di tartufo bianco.