

RISOTTO AL LIME, PARMIGIANO STAGIONATO E POLVERE DI PANFORTE MARABISSI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250g di riso carnaroli
1lt di brodo
2 lime
70g di burro
50g di parmigiano
vino bianco
polvere di Panforte Marabissi q.b.

PREPARAZIONE

Tostare il riso in una casseruola, sfumare con del vino bianco giovane (preferibilmente con note agrumate), bagnare ripetutamente con del brodo bollente avendo cura che il riso rimanga sempre coperto dal brodo, grattugiare la scorza e spremere il lime e versare nel riso a cottura quasi ultimata poco prima della mantecatura che faremo con burro fresco e parmigiano stagionato 30 mesi, cospargere infine di polvere di panforte e guarnire eventualmente con fonduta di parmigiano.

