

Risotto allo champagne: il primo piatto ideale per la cena di San Valentino



di Rina Zamorra - 25/01/2019 15:02 | aggiornato 25/01/2019 15:06

Il risotto allo champagne è il piatto per eccellenza delle cene romantiche: la ricetta è semplicissima e il sapore è affidato tutto alla bontà dello champagne.



Il **risotto allo champagne** è un piatto semplice che consente di fare una bellissima figura, soprattutto in occasione di una cena romantica per San Valentino o di un anniversario speciale. Tutta la particolarità della ricetta è racchiusa in un unico ingrediente: lo champagne. È lui il vero protagonista e chiaramente necessita di grande attenzione nella fase della scelta. Non ti preoccupare troppo per il prezzo, esistono buone etichette a partire da poco più di 25 € a bottiglia. Se non hai mai acquistato prima dello champagne, ti consigliamo di recarti in un'enoteca e di spiegare come vorresti utilizzarlo.

In effetti, non c'è che l'imbarazzo della scelta tra **blanc de blancs** (prevalenza del vitigno chardonnay), **blanc de noirs** (prevalenza del pinot noir) oppure **rosé**. I primi due sono brut mentre il rosé è più dolce. La scelta quindi dipende anche dai tuoi gusti e da quelli del tuo partner, anche se con lo champagne non si sbaglia praticamente mai!

Il risotto allo champagne: la ricetta

La ricetta è facile e veloce, soprattutto se ami preparare i risotti. Fai attenzione alla scelta della varietà di riso. Il migliore è il **Vialone Nano** con i suoi grossi chicchi. In alternativa, puoi acquistare anche un Carnaroli.

Se vuoi aggiungere una nota di sapore in più al tuo risotto allo champagne, portalo in tavola con delle scaglie di tartufo bianco o nero. Potresti anche arricchire il piatto con degli scampi. La ricetta rimane sostanzialmente identica e dovrai solo tostare gli scampi in una padella con del burro. Al termine della cottura del riso, aggiungi gli scampi e servi il piatto.

Fatti consigliare una buona bottiglia di champagne e prepara una cena romantica per il tuo partner. Lo conquisterai sicuramente con la bontà del tuo risotto allo champagne.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In tegame

Categoria

Risi e risotti

Preparazione

10 minuti

Cottura

20 minuti

Tempo totale

30 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Riso vialone nano

320 gr

Brodo vegetale

1 l

Scalognò

1

Champagne

500 ml

Parmigiano grattugiato

100 gr

Burro

90 gr

Preparazione

1. Trita finemente lo scalognò e fallo imbiondire in 50 gr di burro in una padella capiente. Non appena lo scalognò è diventato trasparente, versa un mestolo di brodo vegetale e lascia andare a fuoco vivo.
2. Dopo qualche minuto, aggiungi il riso e mescola per farlo tostare. Dopodiché sfuma con metà del quantitativo di champagne.
3. Non appena lo champagne è evaporato, abbassa la fiamma e versa un altro mestolo di brodo.
4. Continua la cottura aggiungendo un mestolo di brodo non appena il riso risulta asciutto. Quando mancano circa 10 minuti per completare la cottura, versa il quantitativo rimanente di champagne.

5. Infine, manteca con una noce di burro e condisci con una abbondante spolverata di parmigiano. Servi il tuo risotto allo champagne bello caldo.

Vota la ricetta

