



RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

Ingredienti

- 500 g di riso
- 20 g di burro
- 1 cucchiaio di cipolla tritata molto fine
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 200 g di parmigiano grattugiato
- 1 l di brodo di carne
- 40 g di tartufo bianco fresco
- Olio di oliva

Preparazione

Fate soffriggere la cipolla con 100 gr. di burro, bagnate con il vino e lasciate evaporare. Unite il riso e tiralo con il brodo caldo portandolo quasi a cottura, a questo punto aggiungete il rimanente burro ed i tartufi bianchi affettati. Finire la cottura e servire subito guarnito con altre scaglie di tartufo.