

La tecnica di cottura del riso alla piemontese prevede l'aggiunta del riso nel condimento e nel brodo che si assorbirà gradualmente in cottura. In questa ricetta la cottura del risotto è quella classica con aggiunte graduali di brodo. La mantecatura verrà effettuata incorporando burro e parmigiano a fine cottura. Il condimento che prevede il tuorlo d'uovo, il limone e le erbe aromatiche, ricorda l'antica finitura "a fricassea" usata per il vitello o l'agnello e conferisce un tocco originale al risotto collocandolo nell'antica cucina piemontese e borghese. Non è raro trovare, infatti, nelle ville gentilizie del Monferrato una limonaia formata semplicemente da una serra, contenente alcuni vasi di legno con piante di limoni da trasportare in giardino durante la stagione estiva.

Traditionally the Piedmont method for cooking rice involves adding it to the stock and seasoning, which will be absorbed in cooking. In this recipe, risotto is cooked the classic way by adding meat stock gradually. It is made creamier by incorporating butter and parmesan just before serving. The flavouring added by the egg yolk, lemon and herbs, reminds us of the old finish "a fricassea" used for veal or lamb. It gives a creative touch to this risotto and places it in the antique bourgeois cuisine of Piedmont. In the noble villas of the Monferrato area, it is not uncommon to find a lemon house: a greenhouse with lemon trees in wooden vases to be transported out in the garden during summer.

## Risotto alla piemontese

### Risotto Piedmont style

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di riso Carnaroli
- 100 g di pancetta - un limone
- alcuni rami di rosmarino
- una foglia di alloro
- un bicchiere di vino bianco secco
- 20 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 2 uova
- un litro di brodo di carne
- mezzo bicchiere di latte
- pepe nero - sale

#### PREPARAZIONE

Tritate grossolanamente la pancetta e l'aglio, fate rosolare il tutto in una padella con il burro e l'olio extravergine d'oliva; aggiungete una foglia di alloro; non appena la pancetta comincia a tostare, versate il riso e mescolate per alcuni minuti.

Bagnate con un abbondante bicchiere di vino bianco secco e proseguite la cottura con aggiunte progressive di brodo di carne.

Preparate a parte un cucchiaino raso di aghetti

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g Carnaroli rice
- 100 g bacon
- 1 lemon
- a few sprigs of rosemary
- 1 bay leaf
- 1 glass dry white wine
- 20 g butter
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 eggs
- a litre meat stock
- 1/2 glass of milk
- black pepper
- salt

#### PREPARATION

Roughly chop the bacon and garlic, sauté in a pan with butter and extra virgin olive oil, add a bay leaf.

As soon as the bacon begins to colour, add the rice and stir for a few minutes.

Add a large glass of dry white wine and continue to cook adding meat stock gradually.

Prepare a mixture with a spoonful of soft rosemary needles (from the



di rosmarino tenero (solo le cime) tritati a coltello, la scorza del limone non trattato grattugiata, il succo di mezzo limone, un pizzico di pepe nero, due tuorli d'uovo, mezzo bicchiere di latte (va bene anche la panna) e mescolate bene il tutto.

Quando il riso è al dente, spegnete il fuoco e incorporate il composto mescolando accuratamente e aggiungendo, solo se gradito, poco parmigiano grattugiato. Servite il risotto guarnito di rametti interi di rosmarino ed eventuale sugo di arrosto caldo se a vostra disposizione.

Occorre ricordare che il tuorlo e la panna tendono a rapprendere il risotto che nella mantecatura assorbe liquido; è buona norma arrestare la cottura del risotto al dente spegnendo il fuoco e aggiungendo una mestolata di brodo in modo che resti "all'onda".



- PIEMONTE BONARDA DOC

(tips) chopped with a knife, grated unwaxed lemon zest, the juice of half a lemon, a pinch of black pepper, two egg yolks and half a cup of milk (or cream).

When the rice is "al dente", turn off the heat and stir in this mixture carefully adding, if desired, a little grated parmesan cheese. Serve the risotto garnished with whole sprigs of rosemary and warm roast meat gravy if available. Remember that the egg yolk and cream tend to thicken the risotto that has absorbed the liquid during creaming. It is better to remove the risotto from the heat when it is 'al dente' and add a ladleful of stock so that it remains "all'onda" (this refers to the consistency of the risotto - neither too liquid nor too dense, it moves like a "wave").



- COLLI TORTONESI BIANCO DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	423,9
Carboidrati	
Carbs	56,4 g
Proteine	
Protein	14,0g
Grassi	
Fat	15,4 g