

## RISOTTO MÙSCAT E TALEGGIO DOP

### INGREDIENTI (per 4 persone)

280 g di riso carnaroli  
80 g di burro  
30 g di cipolla  
2/3 cucchiaino di Parmigiano Reggiano  
2 lt di [brodo di manzo](#)  
Vino bianco  
1 bottiglia di Birra Mùscat  
150 g di Taleggio dop



### PREPARAZIONE

Tritate le cipolle finemente, fatela sudare con 30 grammi di burro a fuoco basso per qualche minuto. Quando è cotta unite il riso e fatelo tostare circa un minuto; sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare.

Versate il brodo poco per volta, facendo sì che non evapori mai dalla casseruola e il riso resti sempre coperto a filo dal brodo; a 4 minuti dal termine di cottura, proseguite irrorando con la Mùscat.

Ultimata la cottura del riso, togliete la casseruola dal fuoco e procedete con la mantecatura di burro, formaggio grattugiato e taleggio. Rifinite con due giri di pepe e aggiustate di sale. La mantecatura è un passaggio fondamentale poiché chiude la ricetta, incorporando la parte grassa. Se la mantecatura è corretta, il chicco si gonfia, il riso lega e acquisisce morbidezza. I chicchi non devono rompersi in fase di mantecatura. Quindi meglio usare il mestolo di legno in cottura e mantecare a onda.