



Risotto Cacio e pepe

Ricetta di Accademia Italiana Chef

Ingredienti per 4 porzioni

320 gr di riso carnaroli
selezione speciale Tenuta Margherita
70 gr Pecorino romano
1 L Brodo vegetale
4 cucchiari di Olio EVO
30gr Burro
pepe nero q.b
sale q.b

Preparazione

Come prima cosa portate a bollire una pentola colma d acqua con le verdure per il brodo vegetale (sedano,carota,cipolla e prezzemolo).

Per rendere il brodo piu saporito e in linea con la ricetta aggiungete dei grani di pepe nero. Scaldate una giro d olio in una casseruola equando e caldo,aggiungete il riso per farlo tostare.

Quando il riso sara traslucido aggiungete il brodo. Potete scegliere seaggiungerne una buona quantita per farlo cuocere senza mescolare piu di tanto oppure se aggiungerne giusto un paio di mestoli per procedere mescolando e aggiungendolo via via all occorrenza.portate il risotto a cottura.al termine della cottura, verificate il grado di sapidita del risotto e aggiungete del sale se necessario considerando che poi doverete aggiungere il pecorino ed il parmigiano,ingredienti che ne aumenteranno il sapore.mantecate il risotto fuori dal fuoco con una bella noce di burro.aggiungete il pecorino ed il parmigiano grattugiati e mescolate per mantecare il risotto alla perfezione.insaporite, infine, con abbondante pepe nero macinato al momento.il segreto per servire al meglio questo saporitissimo risotto e di macinare del pepe nero sul piatto appena prima di versarci il risotto.Il calore del risotto fara sprigionare tutto l aroma del pepe nero.impiattate il risto battendo il fondo del piatto per distribuirlo uniformemente. Servite con un ultima spolverata di pepe nero.

