

**Ricette per il cenone della Vigilia a cura dello chef Stefano Barbato.**

**Ricetta: risotto al tartufo.**

Se, per le prossime feste, siete alla ricerca di un primo semplice, ma allo stesso tempo molto speciale, allora il risotto al tartufo fa per voi! Non fatevi spaventare da quello che avete sentito dire sul costo dei tartufi, perché se usate il tartufo nero, il costo di questo risotto sarà come quello di un risotto con il pesce! Se invece optate per il tartufo bianco, il costo sarà più alto, ma servirà anche una quantità inferiore di tartufo e il sapore di un risottino al tartufo bianco è divino, secondo me ne vale la pena e poi non è mica Natale tutti i giorni!

**Ingredienti per un risotto al tartufo per 4 persone:**

- 350 gr. di riso carnaroli
- 1 scalogno
- 1 noce di burro
- mezzo bicchiere di vino bianco
- brodo di carne q.b.
- 50 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
- 2 piccoli tartufi neri oppure un piccolo tartufo bianco

Sbucciate e tritate lo scalogno e rosolatelo per un paio di minuti in una noce di burro. Aggiungete il riso e tostatelo per 2 minuti. Sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare.

Aggiungete man mano il brodo caldo e continuate a mescolare il risotto. Quando il riso è quasi cotto spegnete la fiamma e aggiungete il formaggio grattugiato e un'altra piccola noce di burro. Grattugiate la metà del tartufo nel risotto e mescolate bene.

Fonte: [http://blog.giallozafferano.it/lacucinadihanneke/risotto-al-tartufo/?doing\\_wp\\_cron=1419066827.2842900753021240234375](http://blog.giallozafferano.it/lacucinadihanneke/risotto-al-tartufo/?doing_wp_cron=1419066827.2842900753021240234375).