



## Le ricette di Luca



---

### RISOTTO AL BAROLO

#### Ingredienti:

400 g di riso arborio o carnaroli,  
1/2 cipolla,  
1/2 l di barolo,  
1/2 litro di brodo,  
100 g di burro,  
sale,  
prezzemolo tritato.

Fate imbiondire la cipolla finemente tritata, in 50 g di burro.

Versate il riso e lasciatelo insaporire qualche minuto mescolando.

Bagnatelo con qualche mestolo di barolo.

Lasciate che il vino venga assorbito e aggiungete qualche mestolo di brodo.

Alternate l'aggiunta di vino e brodo fino a cottura.

Aggiungete il burro avanzato, il prezzemolo e mantecate.