

Risotto alla vogherese mantecato alla crescenza

INGREDIENTI

(Per 6 persone)

500 g di riso (*Arborio o Carnaroli*)
1 peperone rosso
1 peperone giallo
50 g di burro
1 cipolla media
½ l di brodo vegetale
2 cucchiaini di Crescenza
Un bicchiere di Chardonnay Oltrepò Pavese
1 cucchiaio d'olio d'oliva extra vergine
1 foglia di alloro
Sale q.b.



ESECUZIONE

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire a fiamma dolce con un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Tagliate i peperoni a dadini e uniteli alla cipolla. Lasciate insaporire con una foglia di alloro per 3 minuti. In una pentola a parte fate tostare il riso finché i chicchi diventeranno traslucidi. Quindi unite i peperoni e la cipolla e sfumate con ½ bicchiere di vino. Lasciate evaporare e bagnate con un mestolo di brodo vegetale caldo, per non interrompere la cottura. Versate poco alla volta il brodo vegetale fino a portare il risotto a cottura (circa 15-20 minuti). Togliete dal fuoco e mantecate con la crescenza, mescolando delicatamente con un cucchiaio in legno. Servite decorando a piacere con delle lamelle di peperone crudo o del prezzemolo fresco tritato finemente.

IL VINO CONSIGLIATO: Chardonnay Oltrepò Pavese D.O.C.

Dal colore giallo paglierino scarico, all'olfatto si riconosce per il suo profumo fresco di bouquet. Al gusto si presenta con un indistinguibile sapore asciutto e persistente. Temperatura di servizio consigliata 10-12°C.

NOTA:

il tradizionale *Risotto alla vogherese* prevede la classica mantecatura con burro e formaggio Grana e l'utilizzo del peperone di Voghera De.C.O.. Quest'ultimo è riconoscibile dall'intenso profumo e dal color verde che vira verso il giallo a maturazione ultimata. Presenta una forma cubica con 4 (o 3) coste e una polpa sottile e croccante.