

# Risotto al Pinot Nero con Fondutina di Formaggio d'Alpe

## INGREDIENTI

(Per 6 persone)

500 g di riso (*Arborio o Carnaroli*)  
1 cipolla media  
1 l di brodo  
1 bicchiere di Pinot nero, rosso D.O.C. O.P.  
50 g di burro  
Parmigiano Reggiano  
alloro  
Sale e pepe q.b.

## PER LA FONDUTA

200 g di Formaggio d'Alpe  
2 tuorli  
125 g di latte  
Pepe q.b.



## ESECUZIONE

Tagliare a piccoli pezzi il formaggio e lasciarlo ammorbidire nel latte per due ore.

Tritare finemente la cipolla e far dorare con 25 g di burro e una foglia di alloro, quindi aggiungere il riso e far tostare.

Sfumate con il Pinot nero e, quando sarà evaporato, continuate la cottura versando poco a poco il brodo. Aggiustate con sale e pepe a piacimento. Fate cuocere 15/18 minuti a fuoco moderato.

Nel frattempo preparate la fondutina scaldando a fuoco moderato i pezzetti di formaggio con il latte e mescolate con un cucchiaio in legno fino a completo scioglimento. Quindi aggiungete i tuorli e continuate a mescolare. Quando otterrete una consistenza cremosa, e piuttosto densa, togliete dal fuoco e lasciate al caldo.

Terminate la cottura del riso e mantecate con il Parmigiano Reggiano e il burro rimanente.

Disponete il riso aiutandovi con un coppa pasta. Versate la fonduta e spolverate con pepe nero macinato al momento.

## IL VINO CONSIGLIATO: Pinot Nero, rosso D.O.C. Oltrepò Pavese

Dal sapore asciutto e dal colore rosso rubino, il Pinot Nero trova nell'Oltrepò Pavese il suo ambiente ideale. La zona si conferma la prima in Italia per produzione, con 2500 ettari di superficie vitata (seconda in Europa solo alla Borgogna).