RISOTTO MANTECATO AL MASCARPONE, ZENZERO , LIMONE E ROSMARINO

Dosi per 4 persone:

g 320 di riso vialone nano  
n. 1 cipolla o scalogno  
g 40 di burro  
Scorza di mezzo limone  
ml 40 di vino bianco secco  
l 1 di brodo di carne  
n. 4 rametti di rosmarino  
zenzero secco  
g 60 di parmigiano grattugiato  
g 40 di mascarpone

Procedimento:

Pulire e tritare lo scalogno.  
Tritare la scorza di limone.  
Pulire, lavare e tritare il rosmarino.  
Rosolare lo scalogno con il burro a fuoco dolce.  
Aggiungere il riso e tostare per 1 minuto.  
Bagnare con il vino e far evaporare.  
Bagnare con il brodo bollente a più riprese e cuocere per 14 minuti circa.  
Pochi istanti prima del termine della cottura aggiungere una parte di limone, zenzero e rosmarino. A fuoco spento mantecare con il mascarpone ed il parmigiano e aggiungere la parte rimanente del composto di limone, zenzero e rosmarino.  
Servire.

Origine: cucina regionale creativa  
Tipologia: primo piatto   
Tempo di esecuzione: 30 minuti  
Difficoltà: facile  
Consigli: è un risotto semplice che si può profumare con altre erbe aromatiche e mantecare in maniera classica con il burro ed eliminando il mascarpone.  
Stagionalità: inverno, tutto l'anno