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