



## Risotto al Barolo

Camillo Benso Conte di Cavour, Torino 1810-1861, il grande unificatore dell'Italia, iniziò la sua carriera come giovane studente dell'Accademia Militare. Ad un certo punto si rese conto che la vita militare, anche se di alto grado, non fosse indicata a lui. Dedicò se stesso agli affari di famiglia e si occupò di un paio di proprietà che il padre gli aveva lasciato. Egli amò la vita e tutti i piaceri della vita stessa: amore, buoni cibi e viaggi attraverso l'Europa, in particolare a Parigi e Londra. Il Risotto al Barolo fu una delle sue ricette preferite.

### Ingredienti

450 grammi di riso tipo Carnaroli  
50 grammi di burro  
1 cipolla tagliata fine  
Formaggio parmigiano grattugiato  
2 bicchieri di vino Barolo  
brodo di carne a piacere  
1 foglia di alloro

### Preparazione:

In una pentola brunire la cipolla tagliata fine nel burro con la foglia di alloro; dopo aggiungere il riso e fare assorbire i sapori.  
Aggiungere il vino e fare evaporare;  
cuocere il riso e mescolare aggiungendo il brodo di carne poco per volta fino alla cottura.  
Togliere dal fuoco e mescolare aggiungendo una noce di burro e formaggio grattugiato.  
Servire molto caldo.

*Ricetta di Massimo Fantoni  
Cavatappi piemontese  
dalla collezione di Maurizio Fantoni*

