



Le ricette del Botticino

Risotto al Botticino DOC

su ricetta degli Chêf Marco Dellea e Pietro Palazzo di Cast Alimenti srl - Centro Specializzato Professionale di Brescia

Ingredienti e dosi per 4 persone

gr.300 Riso Carnaroli
lt.0,5 Vino Botticino DOC Tenuta Bettina
gr.50 Cipolla tritata
gr.200 Salsiccia fresca
lt.1 Brodo di vitello
gr.100 Formaggella fresca
gr.50 Grana padano grattugiato
cl.5 Olio extravergine di oliva

Procedimento:

In un pentolino fare rosolare la salsiccia sgranandola e, quando è ben rosolata, metterla

in un colino, in modo che scoli il grasso in eccesso.

A parte, in un pentolino, fare tostare metà della cipolla con un cucchiaino di olio ed unire poi la carne della salsiccia; bagnare con metà del vino e fare cuocere a fuoco lento finchè diventa denso e cremoso.

Nel frattempo, in un'altra pentola, far rosolare il resto della cipolla, unire il riso e tostarlo, bagnare poi con il resto del Botticino DOC, lasciare evaporare e bagnare con il brodo bollente.

A cottura quasi ultimata, aggiungere al risotto la formaggella fresca tagliata a dadini, farla sciogliere tenendo mescolato il tutto.

Quando il risotto è cotto, togliere dal fuoco, unire il grana grattugiato ed una noce di burro, mantecare bene e disporre sui piatti; al centro mettete la salsa



Vino consigliato: **BOTTICINO DOC TENUTA BETTINA**

E' un eccellente vino robusto, dal profumo vinoso intenso e dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Viene prodotto in una zona collinare protetta dalle fredde correnti nordiche nella quale si crea un clima particolarmente favorevole. I terreni sono argillosi con una predominanza di calcare e sono situati ad un'altezza di circa 200-300 metri sul livello del mare; grazie all'ottima esposizione solare a sud-est si registrano complete maturazioni polifenoliche con importanti sviluppi zuccherini.

temperatura di servizio 18-20 gradi avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima.

E' un vino da tutto pasto adatto ad arrostiti, brasati, carni rosse in genere, salumi e formaggi saporiti.