

# R U D E R E

*Risotto ispirato a un rudere sulle sponde  
del Lago di Como.*

## INGREDIENTI per 4 persone:

### Per il riso:

- 320 g di riso Carnaroli della riseria Fedeli
- 100 g di burro
- 50 g di Grana Padano grattugiato
- 100 g di castagne cotte
- 5 g di polvere di alloro

- 3 agoni disossati

Quantità sufficiente di sale

### Per il brodo:

- 1 litro di acqua
- 2 cipolle
- 2 coste di sedano
- 3 carote

- Quantità sufficiente di sale

### Per il burro acido:

- 200 ml di vino bianco
- 400 ml di aceto di vino bianco
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 200 g di burro

## PREPARAZIONE

Preparare il brodo vegetale portando a ebollizione in una pentola l'acqua fredda con le verdure tagliate a pezzi e il sale. Far bollire per circa 1 ora, quindi spegnere il fuoco e filtrare il brodo dalle verdure. Preparare il burro acido per la mantecatura del riso. Portare a ebollizione su fuoco medio il vino, l'aceto, l'alloro e la cipolla e lasciare cuocere fino a quando il liquido si sarà ridotto a metà. A parte, tagliare il burro a cubetti e montarlo con una frusta fino a ottenere una consistenza morbida e spumosa. In una casseruola, tostare il riso con un po' di burro, salarlo e sfumarlo con abbondante vino bianco. Lasciar evaporare il vino e iniziare ad aggiungere il brodo. A metà cottura, aggiungere le castagne tagliate grossolanamente e continuare la cottura. Fuori dal fuoco, mantecare il risotto con 3 cucchiaini di burro acido, il rimanente burro normale, il Grana Padano, gli agoni dissalati e tritati, e regolare il sale. Servire il risotto su un piatto piano e cospargerlo con la polvere di alloro.