



Risotto al whisky torbato, liquerizia e GranMix Classico Ferrari



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

150 g di riso Carnaroli
1 cipolla gialla piccola
50 g di GranMix Classico Ferrari
burro
olio extravergine di oliva
liquerizia in polvere
brodovegetale
mezzo bicchiere di whisky torbato

IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico

PREPARAZIONE (30 MINUTI)

1. Tritate la cipolla e fatela appassire dolcemente in una casseruola insieme all'olio di oliva.
2. Quando sarà trasparente unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti.
3. Sfumate con il whisky a fiamma alta e mescolate fino a quando sarà evaporato.
4. Unite il brodo caldo e portate il riso a cottura. Spegnete il fuoco, mantecate con una noce di burro e il GranMix Classico Ferrari.
5. Unite un pizzico di liquerizia in polvere.
6. Fate riposare per 2 minuti e trasferite il risotto ben "all'onda" nei piatti da portata. Servite subito.