



Buon appetito!

Un risotto di Rossini

Ecco un risotto del grande musicista, di cui ci da una ricetta Jarro:

Si sciolgono al fuoco **60 grammi di burro**, con **90 grammi di midollo fresco**, passato allo staccio e si mettono a cuocere con **500 grammi di riso** ed **un cucchiaio di sale**, si mescola continuamente sino a che il riso non abbia assorbito tutto il grasso, aggiungendo poi un qualche cucchiaio di **brodo sostanzioso con della verdura**. Dopo altri cinque minuti si aggiungono ancora due cucchiaioni di brodo, più **dodici funghi ben puliti**, tagliati a fettine e **quattro pomodori freschi**, tagliati pure a pezzi ed ai quali avrete tolti i semi, si aggiunge sempre brodo, e, alla fine della cottura, **200 grammi di parmigiano grattato**. Si ritira dalla casseruola, si uniscono al risotto **due tuorli di uovo**, lasciando poi riposare il tutto per cinque minuti e si serve con altro parmigiano grattato.

Ricetta tratta da:

FRANCO RIDOLFI: *A tavola con Rossini*, Pesaro, 1987, p. 28.

Deutsche Rossini Gesellschaft e.V. • Sitz Stuttgart VR 5969 • Ehrenpräsident Maestro Alberto Zedda
Korrespondenzadresse: Wuhrweg 28, CH-4450 Sissach • Tel./Fax: 0041 61 971 53 08 • drg@rossinigesellschaft.de
Bankverbindung und Spendenkonto: Nr. 8064253, Sparkasse Pforzheim Calw, BLZ 606 510 70
IBAN DE 0960 6510 7000 0806 4253, BIC/SWIFT PZHSDE66 • www.rossinigesellschaft.de