



LA MODENESE
ACETO BALSAMICO DI MODENA

Risotto all'Aceto Balsamico Tradizionale

Per 4 persone

Ingredienti:

- 1 cipolla bianca (piccola)
- burro
- olio
- 400 gr. Riso (Carnaroli o Arborio)
- Brodo di carne o verdura
- Aceto Balsamico Tradizionale La Modenese
- Parmigiano Reggiano

Come si prepara:

Rosolare la metà di una piccola cipolla bianca in 50 gr. di burro e qualche cucchiaio di olio. Versare poi il riso e tostarlo leggermente.

Aggiungere brodo di carne o verdura (precedentemente preparato) poco per volta al riso, mescolando sino alla cottura.

Una volta tolto il risotto dal fuoco aggiungere un cucchiaio di Aceto Balsamico Tradizionale **La Modenese**, una noce di burro e Parmigiano Reggiano grattugiato.

Servire subito su di un piatto precedentemente riscaldato, con l'aggiunta in tavola, di qualche goccia di Balsamico Tradizionale.