



*le Carline*<sup>®</sup>  
*Vini naturalmente biologici*

## TORTINO DI RISO AL PROSECCO

### **Vino consigliato**

Valdobbiadene Prosecco  
DOCG vino frizzante



### **Ingredienti per 4 persone**

 **30 minuti**

- 350 gr di riso (tipo carnaroli)
- 250 ml di vino Prosecco (circa 2 bicchieri)
- 1 piccola cipolla rossa
- 40 gr di burro
- 50 gr di caviale nero
- 1 cespo di radicchio rosso
- sale e pepe quanto basta
- nota: munitevi di formine circolari o di un coppapasta per dare forma ai tortini

### **Preparazione**

In una pentola fate sciogliere del burro. Versatevi la cipolla tritata finemente. Versate il riso e fatelo insaporire e tostare mescolandolo con un cucchiaino di legno. Aggiungete il vino Valdobbiadene Prosecco DOCG e cucinate a fuoco vivo per far evaporare. Continuate la cottura unendo un mestolo di brodo alla volta e mescolate.

Salate e pepate a piacimento e quando il riso sarà cotto al dente, spegnete e fate riposare un paio di minuti, poi mantecate con pochissimo burro. Servite nei piatti di portata aiutandovi con le formine circolari per creare dei tortini di riso. Distribuite su ciascun tortino il caviale, stendendolo con il cucchiaino. Guarnite con del radicchio tritato.

***Buon Appetito!***

**AZ. AGR. LE CARLINE  
DI PICCININ DANIELE**  
VIA CARLINE, 24  
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741  
FAX +39 0421.203525  
info@lecarline.com  
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S  
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N  
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316  
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745