

7 consigli e altrettanti errori da evitare per fare un risotto da manuale che forse ancora non sapevi

Autore: Carmela Giglio

Data: 11 Ottobre 2019



7 cose da sapere sul risotto: ecco quelle che forse ancora non conoscevi! Cucinare un risotto non è una cosa immediatamente semplice, perché la preparazione di questo piatto richiede alcuni accorgimenti fondamentali che ne garantiscono la sua buona riuscita. Il **risotto** è un primo piatto tipico della cucina italiana, consumato soprattutto nel nord Italia. Ce ne sono tante varianti e tantissime sono le sue declinazioni: dal classico **risotto alla milanese o alla pescatora**, al risotto al vino rosso o ai lamponi. Tostare, sfumare e mantecare sono solo alcuni degli accorgimenti fondamentali per la buona riuscita di questo piatto. Ma siete proprio sicuri di sapere tutto sul risotto? Ecco allora le **7 cose da sapere che forse non conoscevi ancora!**

1) Per fare il risotto si preferiscono alcune varietà di riso

L'Italia è uno dei principali produttori di riso di qualità. Le **varietà di riso da scegliere** sono tantissime, ma quelle più adatte alla preparazione del risotto sono: Carnaroli, Arborio, Baldo, Vialone Nano, Ribe e Maratelli. Ad ogni modo, un **riso di qualità** si riconosce dai chicchi omogenei, non spezzati o anneriti. In genere, si usa acquistare il riso sottovuoto, ma dopo l'apertura è consigliato mettere il riso in barattoli di vetro a chiusura ermetica.

2) Le casseruole in rame sono ideali per i risotti

La **pentola** o la casseruola giusta permette di cucinare un buon risotto. Quelle da preferire, sono ad esempio le **casseruole in rame**, mentre le pentole col fondo antiaderente sono quelle più sconsigliate.

3) La tostatura del riso deve fatta usando solo pochi grassi

In genere, il **riso** si tosta a fuoco medio basso, utilizzando poco grasso alimentare (burro o olio). Spesso si usa fare un fondo di cipolla, ma facendo così non è possibile tostarlo bene. Inoltre, la **tostatura** va eseguita solo per qualche minuto, muovendo continuamente i chicchi con il cucchiaino di legno per non farli attaccare al fondo della pentola. Il **tempo della tostatura** dipende anche della quantità di riso e dalle dimensioni della pentola, ma comunque i chicchi non devono mai imbrunire.

4) Come scegliere il vino per sfumare il risotto

Sfumare serve a dare al riso una leggera nota di acidità, ma il vino serve anche per esaltare il sapore di altri ingredienti usati nel risotto. Non sempre è necessario usarlo, ma nel caso, bisogna scegliere quello giusto. In genere, i **vini bianchi** sono ottimi per risotti a base di pesce e carne bianca, mentre i **vini rossi** sono ideali per risotti con l'aggiunta di selvaggina.

5) Il brodo per il risotto deve essere preparato al momento

In genere si aggiunge del **brodo** per far sì che il riso giunga a cottura in maniera perfetta. Potete prepararne un pò in anticipo e usarlo caldo per cuocere il vostro risotto. Perciò, niente dado già pronto, ma preparate voi stessi un buon **brodo vegetale, di carne o di pesce**, da aggiungerlo poco alla volta.

6) Alcuni ingredienti si possono aggiungere al risotto a fine cottura

Prima di terminare la **cottura di un risotto**, si possono aggiungere gli ingredienti che cuociono prima indicati dalla ricetta. Ad esempio, se si prepara un **risotto con gamberi ed asparagi**, si aggiungono le punte degli asparagi e le code dei gamberetti solo a fine cottura.

7) I grassi per mantecare il risotto non si aggiungono subito

Prima di **mantecare il risotto** con burro, olio o formaggi, lasciate il riso a riposo per qualche minuto in modo che possa assorbire meglio gli ingredienti grassi. E per finire, non dimenticatevi la **cottura all'onda!**

Leggi anche:

[Segreti per cucinare il riso basmati alla perfezione](#)

[Ricette risotti autunnali: risotto ai funghi porcini secchi](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/come-fare-il-risotto/>

Generato il 23/04/2025