



M A U R I G I

## *Risotto della Signora Letizia*

Ricette di casa  
e degli amici

### Ingredienti:

1 chilo di riso; due litri di brodo di carne: polpa, costato ed ossa di bue; parmigiano; montasio; fontina; burro, sale, pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata.

### Procedimento:

Ottenere una pentola di brodo scuro con polpa, costato ed ossa di bue; iniziare la lavorazione del risotto col burro e a due terzi di cottura condire con parmigiano, sfoglie di fontina, montasio e un grosso pizzico di droghe pestate (pepe nero, cannella, noce moscata, chiodi di garofano); a parte preparare una fonduta di formaggi; ultimata la cottura del risotto, adagiarlo in una zuppiera e farlo riposare pochi minuti, quindi distendere sopra il risotto la fonduta, qualche mestolo di sugo d'arrosto e tartufo a scaglie.

Vino: Terre di Ottavia

di Vittorio,  
che con l'affetto di sempre  
ha svelato per noi  
una preziosa ricetta  
della casa di Trapani



M A U R I G I

MAURIGI TENUTA DI BUDONETTO:  
AZIENDA AGRICOLA CONTRADA BUDONETTO  
CASELLA POSTALE 103 - 94015 PIAZZA ARMERINA  
TEL./FAX: 0935/85240 - 0935/680760  
TEL. 320/7471917 - 320/7471918

MAURIGI DISTRIBUZIONE S.R.L.:  
VIA PERSICETANA VECCHIA, 26 - 40132 BOLOGNA  
TEL.: 051/405905 - FAX: 051/4144042  
E-MAIL: INFO@MAURIGI.IT  
WWW.MAURIGI.IT