



Dosi per 4 persone:

2 tartufi bianchi  
300 riso carnaroli  
50 g di parmigiano  
40 g di burro  
1 lt circa di brodo di carne  
Sale q.b.

Fate spumeggiare 30 g di burro in un tegame, aggiungete il riso e fatelo tostare, poi versate il brodo caldo un mestolo per volta, fino ad assorbimento, aggiungete il sale. Fate poi mantecare il riso, dalla consistenza cremosa ma al dente, con il burro restante ed il parmigiano. Al momento di servirlo in tavola, ancora caldo, aggiungete i tartufi bianchi a fettine sottilissime.