

Risotto de parmesà amb tòfona blanca d'Alba

Ingredients: arròs, ceba, brou vegetal, vi blanc, parmesà, mantega i *tartufo bianco*.

- 1.** Sofregir la ceba amb una mica de mantega en un cassó, prèviament picada en *brunoise*.
- 2.** Quan estigui ben sofregida afegirem l'arròs, el vi blanc i deixarem que es vagi cuinant al foc una bona estona.
- 3.** Després, afegirem el brou vegetal fins a cobrir l'arròs, deixant que es cuini fins que l'arròs absorbeixi tot el brou. Podem afegir més brou depenent de la cocció del gra de l'arròs. En finalitzar aquest procés, aplicarem una textura mantegosa a l'arròs, afegint parmesà i mantega.
- 4.** A l'emplatar, utilitzarem un plat pla i en servir el risotto, donarem copets sota el plat per obtenir una altura uniforme. Per finalitzar i donar color, ratllarem la tòfona blanca per damunt amb una mandolina i finalitzarem amb oli infusionat amb tòfona.