

Ingredienti per 6 persone:

grammi 500 di riso

1 cipolla 2 bicchieri di vino Barolo invecchiato

burro,

parmigiano grattugiato,

pepe e una spolverata di tartufo

Tritate finemente 1 cipolla e, dopo averla rosolata, unitevi il riso precedentemente lessato in acqua salata.

Aggiungetevi i 2 bicchieri di Barolo e, poco alla volta, del brodo caldo, fino a cottura ultimata. Condite con burro, parmigiano grattugiato, un pizzico di pepe. Mescolate bene e al momento di servire, cospargete il risotto con del [tartufo](#) affettato finemente.