

Uno dei cibi tipici del Ticino è il risotto. Spesso viene accompagnato da “luganighe” – salsicce speciali ticinesi. Esistono molte varianti di risotti (con i funghi porcini, con il radicchio¹, con il formaggio d'alpe ecc.). Ma la ricetta di base è la seguente:

1 Siete bravi cuochi? Allora potete sicuramente ricostruire la ricetta disordinata!

Ingredienti

(per 4 persone)

1 cipolla tritata finemente²

50 g burro

300 g riso Carnaroli
(o se disponibile Terreni alla
Maggia – riso ticinese!)

1 bicchiere di vino bianco

20 g midollo di vitello³

1,4 l brodo di manzo

1–2 bustina di zafferano

50 g formaggio grattugiato
(Parmigiano Reggiano o
Grana Padano)

Il risotto ticinese

1. Rosolare⁴ nel burro la cipolla.
2. Aggiungere il midollo e il vino bianco.
3. Quando il riso è cotto (dopo ca. 20–30 minuti) toglierlo dal fuoco.
4. Far riposare per alcuni minuti poi servirlo.
5. Aggiungere il formaggio grattugiato e un altro pezzo di burro.
6. Far evaporare il vino e poi aggiungere poco per volta il brodo in cui è stato sciolto⁵ lo zafferano.
7. Quando la cipolla è dorata aggiungere il riso e mescolare.



© Kathrin Binggeli

Buon appetito!

2 Un po' di grammatica: nella ricetta riordinata sostituite i verbi all'infinito con:

- a) l'imperativo della seconda persona plurale (voi)
- b) l'imperativo della seconda persona singolare (tu)
- c) l'imperativo della terza persona singolare (Lei)

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1 il radicchio | Chicorée |
| 2 tritata finemente | feingehackt |
| 3 il midollo di vitello | Kalbmark |
| 4 rosolare | anbraten, andämpfen, anbräunen |
| 5 sciolto | aufgelöst |

Soluzioni

1

- 1 Rosolare nel burro la cipolla.
- 7 Far riposare per alcuni minuti poi servirlo.
- 2 Quando la cipolla è dorata aggiungere il riso e mescolare.
- 6 Aggiungere il formaggio grattugiato e un altro pezzo di burro.
- 3 Aggiungere il midollo e il vino bianco.
- 5 Quando il riso è cotto (dopo ca. 20–30 minuti) toglierlo dal fuoco.
- 4 Far evaporare il vino e poi aggiungere poco per volta il brodo in cui è stato sciolto lo zafferano.

2

Rosolate / rosola / rosoli nel burro la cipolla. Quando la cipolla è dorata aggiungete / aggiungi / aggiunga il riso e mescolate / mescola / mescoli. Aggiungete / aggiungi / aggiunga il midollo e il vino bianco. Fate / fa' / faccia evaporare il vino e poi aggiungete / aggiungi / aggiunga poco per volta il brodo in cui è stato sciolto lo zafferano.

Quando il riso è cotto (dopo ca. 20–30 minuti) toglietelo / togliilo / lo tolga dal fuoco. Aggiungete / aggiungi / aggiunga il formaggio grattugiato e un altro pezzo di burro. Fate / fa' / faccia riposare per alcuni minuti poi servitelo / servilo / lo serva.