



San Valentino si avvicina sempre più ed è naturale cominciare a pensare come stupire e sorprendere il proprio amato in quella giornata. Cose c'è di meglio che organizzare una fantastica cena a lume di candela? Certo, il menù non può essere scontato.

Un piatto che sicuramente lascia senza fiato è il risotto al tartufo bianco, il fungo pregiato per eccellenza che, proprio per questo motivo, viene anche detto il 'diamante grigio'. Un gioiello della natura così delicato che esalta tutti i suoi sapori quando consumato crudo in forma di leggere scaglette per impreziosire tantissimi piatti.

Può sembrare un piatto elaborato e complesso, da grandi chef, ma non è assolutamente così. La sua ricetta e la sua preparazione, infatti, sono più semplici di quanto si possa pensare. Vediamo nel dettaglio come realizzare questo piatto.

### **Gli ingredienti per realizzare la ricetta**

Per preparare il risotto al tartufo bianco, ideale per la cena di San Valentino, sono sufficienti pochi semplici ingredienti. Prima di tutto un buon riso, ideale per ottenere un piatto davvero cremoso. Poi del brodo di carne e dell'olio extravergine di oliva.

Burro e parmigiano reggiano DOP grattugiato si utilizzeranno per mantecare il risotto che verrà eventualmente corretto di sale e pepe. E, infine, il vero protagonista del piatto: il tartufo bianco.

## Come preparare il risotto al tartufo bianco

La preparazione del risotto al tartufo bianco è davvero facile. In una pentola, far tostare perfettamente a fuoco alto il riso con dell'olio extravergine di oliva per alcuni minuti. Successivamente, portare a cottura il riso (in totale serviranno circa 20 minuti) aggiungendo di volta in volta un mestolo di brodo di carne e avendo l'accortezza di continuare a mescolare.

A fuoco spento, procedere alla mantecatura del risotto con una noce di burro e una generosa quantità di formaggio parmigiano reggiano DOP grattugiato. Assaggiare e, se necessario, aggiungere sale e pepe. Impiattare e arricchire il piatto con una generosa spolverata di tartufo bianco a scagliette.

## Il giusto vino di accompagnamento

Una buona cena, però, deve essere sempre accompagnata anche da un ottimo vino, a maggior ragione in una serata particolare ed importante come quella di San Valentino, dove tutto deve essere perfetto.

In tal senso, la soluzione ideale per esaltare ancora di più il risotto al tartufo bianco è, senza ombra di dubbio, il [vino rosso piemontese Barbaresco reperibile su Tannico](#), l'enoteca online di vini italiani più grande del mondo su cui è possibile trovare tutte le più rinomate bottiglie della Penisola realizzate dalle più importanti cantine vitivinicole nostrane.

Trasparente, limpido e cristallino, questo vino non può che affascinare ogni palato. Inoltre, è molto versatile: il Barbaresco, infatti, non solo è il vino perfetto per un primo piatto con il tartufo bianco come il sopracitato risotto, ma è anche la giusta soluzione per qualsiasi secondo a base di carne rossa che si potrebbe scegliere di realizzare in occasione della cena di San Valentino per rendere il menù più completo.

Insomma, un vino unico, ideale per festeggiare in maniera indimenticabile la giornata per eccellenza degli innamorati.