

Chef Tesse, e il “risotto come Dio comanda”

Pubblicato: Martedì 6 Ottobre 2015



Burro, parmigiano, mantecatura, morbidezza e chicchi che si sentono lievemente sotto la lingua: il segreto del risotto è qui. Poi, i “comprimari”, gli ingredienti e gli accostamenti possono essere i più vari e originali, ma la base dev’essere “come Dio comanda”.

Risotti con ingredienti originali e sorprendenti: come lo splendido risotto alla carbonara, con salsadi tuorlo crudo e guanciaie, il sorprendente risotto carnaroli alla barbabietola con fondente di robiola, tutto rosa, o la crema di riso – derivata anch’essa da un risotto – allo zafferano, gorgonzola e cioccolato fondente.



Ma il punto di partenza è innanzitutto burro – generoso – parmigiano – generosissimo – e una mantecatura che faccia sognare. Senza quello, il risotto non è nulla: con queste basi, il risotto è sempre sublime. Stellato, si potrebbe dire. Alla Locanda di Orta come, però, può essere anche a casa vostra.

Le ricette di Fabrizio Tesse sono spiegate nei particolari nel [nostro Liveblog](#).

Il prossimo corso invece, sarà con una “vecchia” e apprezzatissima conoscenza: il giovane **Guglielmo Trovato**, del “5 Campanili” di Busto Arsizio: con lui si parlerà di “Zone aride” del frigo. C’è ancora qualche posto disponibile: potete [prenotarlo voi direttamente sul sito](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it