

PRIMI

# Risotto al barolo e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso carnaroli**  
320 gr

**Taleggio Cademartori**  
100 gr

**Barolo**  
2 bicchieri

**Prezzemolo**  
1 mazzo

**Brodo vegetale**  
1 lt

**Cipollotti freschi**  
2

**Olio extravergine d'oliva**  
4 cucchiari

**Sale**  
Q.b

**Pepe**  
Q.b

## Descrizione

Per preparare il risotto al barolo e taleggio tostate il riso in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva e i cipollotti finemente tritati.

Sfumate con i due bicchieri di barolo e, quando l'alcool sarà evaporato, continuate la cottura per 15 minuti mescolando e aggiungendo mestoli di brodo bollente.

Aggiustate di sale e pepe.

Mantecate fuori dal fuoco con il Taleggio Cademartori.

Servite quindi il vostro risotto al barolo e taleggio ben caldo, guarnendo con del prezzemolo tritato.