

PRIMI PIATTI

Risotto in bianco, Caciotta, pere e pinoli

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Vialone Nano

320 gr

Caciotta Cademartori

150 gr

Pere Williams

2

Pinoli

30 gr

Scalognò

1

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Burro

1 noce

Brodo vegetale

1 lt

Vino bianco

1 bicchiere

Prezzemolo

1 ciuffo

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Tostate i pinoli in una padella antiaderente per qualche minuto e mettetli da parte. In una casseruola fate a soffriggere nell'olio extravergine di oliva lo scalognò tritato e le pere tagliate a cubetti per 2 minuti. Unite il riso e tostatelo per qualche minuto, poi sfumate con un bicchiere di vino bianco. Continuate la cottura a fuoco medio per 15 minuti mescolando e aggiungendo mestoli di brodo bollente. A fine cottura mantecate il risotto con i cubetti di Caciotta Cademartori e una noce di burro. Servite il risotto con i pinoli tostati, una macinata di pepe nero e del prezzemolo tritato.