

PRIMI

Risotto Taleggio e carciofi

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso carnaroli

320 gr

Taleggio Cademartori

200 gr

Carciofi

4

Porro

1

Brodo vegetale

1 lt

Vino bianco

1 bicchiere

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Olio per friggere

Q.b.

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

In una casseruola fate rosolare il porro nell'olio extravergine d'oliva, unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto, poi sfumate con un bicchiere di vino bianco. Continuate la cottura del risotto per circa 15 minuti circa a fuoco medio aggiungendo mestoli di brodo bollente e continuate a mescolare.

Friggete i carciofi, precedentemente mondati e tagliati sottilmente, in abbondante olio.

Scolateli bene e metteteli su carta assorbente da cucina.

Ora aggiustate il risotto di sale e pepe, spegnete il fuoco e mantecate con il Taleggio Cademartori.

Il risotto ai carciofi e taleggio è pronto. Servitelo caldo guarnendo con i carciofi fritti in precedenza e una macinata di pepe nero.