

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.