

PRIMI

Risotto vino rosso e Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

320 gr

Vino rosso

4 bicchieri

Taleggio DOP Vero Cademartori

80 gr

Brodo vegetale

1 lt

Cipolla

1/2

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Pepe

Q.b.

Parmigiano grattugiato

Q.b.

Descrizione

Per la preparazione del risotto con vino rosso e taleggio preparate il brodo vegetale che vi servirà per accompagnare la cottura del riso.

Successivamente prendete una padella e fate rosolare la cipolla tritata con un filo di olio, dopodiché aggiungete il riso, un bicchiere di vino e fatelo tostare. Mescolate fino a quando il vino non sarà evaporato. Quindi continuate con la cottura del riso bagnandolo mano a mano con del brodo vegetale.

A metà cottura versate gli altri bicchieri di vino, mescolate bene e al termine incorporate il Taleggio DOP Vero tagliato a dadini e del parmigiano grattugiato. Mantecate il vostro risotto al vino rosso e taleggio; dopodiché fatelo riposare prima di servirlo in tavola con una spolveratina di pepe nero macinato.