

PRIMI

Risotto al Taleggio e noci

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso tipo carnaroli
350 gr

Cipolla
1

Vino bianco secco
1 bicchiere

Brodo vegetale
1l

Taleggio DOP Vero Cademartori
150 gr

Olio extravergine di oliva
3 cucchiari

Noci
12

Sale
Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto al taleggio e noci cominciare mettendo a bollire il brodo vegetale.

Nel frattempo sbucciate una cipolla e tritatela finemente. Fatela soffriggere nell'olio e, quando si sarà imbiondita, aggiungete il riso.

Fate tostare il riso per 2 minuti, poi sfumate con il vino bianco e fate evaporare completamente la parte alcolica. Versate due mestoli di brodo vegetale nel riso e fatelo assorbire, poi aggiungete altro brodo. Proseguite in questo modo fino a portare il riso a cottura. Ci vorranno circa 15 minuti.

Tagliate il Taleggio DOP Vero Cademartori a cubetti. Rompete le noci e tritate a coltello i gherigli.

Quando il riso sarà cotto, spegnete la fiamma e versate nella pentola i cubetti di Taleggio DOP Vero Cademartori.

Mantecate bene il risotto poi impiattate.

Spolverizzate ogni piatto con le noci tritate e servite ben caldo il risotto al taleggio e noci.