

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.