

PRIMI

Risotto con trevisana e Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Brodo vegetale

1l

Riso

400 gr

Taleggio Dop Vero Cademartori

200 gr

Cipolla

1 piccola

Olio extravergine di oliva

2 cucchiari

Radicchi trevigiani

3

Sale

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto con trevigiana e taleggio iniziate scaldando bene il brodo vegetale.

Nel frattempo sbucciate la cipolla e tritatela molto finemente. In una pentola capiente scaldate l'olio di oliva e fatevi soffriggere la cipolla.

Lavate e tagliate a pezzetti il radicchio trevigiano.

Quando la cipolla si sarà imbiondita, aggiungete il radicchio trevigiano e fatelo cuocere fino a quando si sarà ammorbidito. Unite il riso al radicchio e fatelo tostare bene.

Aggiungete il brodo fino a ricoprire tutto il riso e fate assorbire completamente.

Se si asciuga troppo, aggiungete ancora qualche mestolo di brodo e terminate la cottura del risotto.

Tagliate il Taleggio DOP Vero Cademartori a pezzetti.

Quando il risotto sarà cotto spegnete il fuoco e aggiungete il formaggio.

Mescolate molto bene per far sciogliere il formaggio.

Fate riposare un paio di minuti e servite il risotto con trevigiana e taleggio ancora caldo.