

PRIMI PIATTI

# Risotto con caprino

Difficoltà 

Tempo richiesto  20 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso tipo vialone nano**

380 g

**Caprino Cademartori**

200 g

**Burro**

15 g

**Vino bianco**

1/2 bicchiere

**Brodo vegetale**

1 lt

**Cipolla**

1/2

**Menta peperita**

8 foglie

**Olio extravergine d'oliva**

2 cucchiaini

**Sale**

Q.b.

**Pepe nero**

Q.b.

**Pepe rosa**

Q.b.

## Descrizione

Per preparare il risotto con caprino pulite la cipolla e tritatela molto finemente. In una pentola capiente fate scaldare l'olio e soffriggete la cipolla a fiamma moderata.

Quando sarà imbondita versate il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare completamente. Aggiungete il brodo per far cuocere il riso: uno o due mestoli alla volta e fatelo assorbire molto bene prima di aggiungere i successivi. Nel mentre, aggiustate di sale. Dopo circa quindici minuti il riso sarà cotto. Macinate il pepe nero e il pepe rosa al momento e aggiungeteli al riso. Unite il Caprino Cademartori a pezzi grossolani e mescolate il riso per mantecarlo bene.

Impiattate il risotto con caprino, guarnitelo con le foglioline di menta piperita e un'altra spolverizzata di pepe nero e rosa. Servite ben caldo!