

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!