

PRIMI

Risotto ai quattro Formaggi

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso vialone nano

360 gr

Caciotta Cademartori

80 gr

Taleggio DOP Vero Cademartori

80 gr

Pecorino fresco Cademartori

50 gr

Cipolla

1 piccola

Rosmarino

1 rametto

Brodo

1 l

Vino bianco

1/2 l

Burro

Q.b.

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto ai quattro formaggi cominciate sbucciando la cipolla, poi tagliatela in 2 e tritatela finemente.

Mettete la cipolla in una pentola con 3 cucchiari di olio e fatela soffriggere a fiamma bassa per qualche minuto fino a che non risulterà imbiondita.

Aggiungete il riso nella pentola e alzate la fiamma, fatelo tostare per due minuti rigirandolo di tanto in tanto.

Una volta tostato il riso, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare per bene la parte alcolica.

Abbassate la fiamma e versate due mestoli di brodo, fatelo assorbire al riso e aggiungetene dell'altro. Continuate ad aggiungere brodo al riso fino a portarlo quasi a cottura.

Aggiustate di sale.

Nel frattempo grattugiate il Pecorino fresco Cademartori, tagliate a pezzi il Taleggio DOP Vero Cademartori e la Caciotta Cademartori e riducete a cubetti il Caprino Cademartori.

Quando il riso sarà al dente toglietelo dal fuoco, aggiungeteci un pezzettino di burro e tutti i formaggi. Quindi mescolate bene per mantecare il tutto.

Coprite con un coperchio e lasciate riposare il risotto ai quattro formaggi per pochi minuti prima di impiattare e servire.