

PRIMI PIATTI

# Risotto Cacio e Pere

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4 - 6 persone)

**Riso**

350 gr

**Pere piccole**

3 intere

**Cipolla**

1 intera

**Burro**

100 gr

**Brodo vegetale**

1 lt

**Vino bianco**

1/2 bicchiere

**Caciotta Cademartori**

150 gr

**Sale**

q.b.

## Descrizione

Vi presentiamo un piatto capace di accontentare il palato di molti: il risotto cacio e pere. Questo gustoso primo piatto sarà gradito agli amanti della tradizione, che ritroveranno in tavola un classico della cucina italiana; sarà apprezzato da chi cerca i contrasti agrodolci e soddisferà l'appetito del pubblico vegetariano.

Servite il vostro risotto cacio e pere accompagnandolo con un bicchiere di Chianti. Un vino così armonioso saprà far risaltare nel modo migliore il sapore pieno ed equilibrato della Caciotta Cademartori, un prodotto storico della produzione casearia di Cademartori. La Caciotta Cademartori è un formaggio semplice e delicato, cremoso e ideale per chi vuol assaporare fino in fondo il gusto del latte. Per questa preparazione vi consigliamo di utilizzare il riso di tipo Arborio e pere morbide e succose come le Williams. La prima cosa da fare per preparare il nostro risotto cacio e pere è il brodo vegetale. Utilizzate delle verdure fresche oppure, se non avete abbastanza tempo, due dadi vegetali.

Passate a pulire le pere. Tagliatene mezza a rondelle piuttosto sottili (ci serviranno per guarnire i piatti), tutto il resto privatelo della buccia e tagliatelo a dadini piccoli. Nella stessa pentola dove cucinerete il riso sciogliete il burro e fateci appassire la cipolla finemente tritata. Dopo 1 minuto aggiungete il riso e il vino bianco per sfumare. Ora aggiungete anche le pere tagliate a dadini, il brodo bollente e continuate la cottura mantenendo il coperchio. Aggiustate di sale se necessario.

A cottura quasi ultimata iniziate la mantecatura con il burro e la Caciotta Cademartori. Mescolate bene ed energicamente. Aggiungete mezzo mestolo di brodo se il risotto cacio e pere risultasse troppo asciutto. Togliete dal fuoco e lasciate riposare pochi minuti. Impiattate nella forma che più preferite e decorate con 2 rondelle di pera per ogni porzione. Se lo gradite potete aggiungere una macinata di pepe bianco. Questa ricetta può essere eseguita allo stesso modo sostituendo le pere con le mele!