

PRIMI PIATTI

Risotto Mele e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 - 6 persone)

Fusilli

480 gr

Riso

350 gr

Burro

50 gr

Porro

1 intero

Mela

1 grande

Olio Extravergine d'oliva

q.b.

Prezzemolo

1 ciuffo

Brodo vegetale

1 lt

Vino bianco

1/2 bicchiere

Taleggio Cademartori

200 gr

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Ecco un piatto che non può certo mancare nel menù del vero goloso: il risotto mele e taleggio. Due sapori profondamente diversi che, accompagnati dalla dolcezza del porro, sapranno creare un contrasto sorprendente.

Per cucinare questo primo piatto useremo due prodotti tipici che immediatamente richiamano alla mente le nostre montagne italiane: le mele e il Taleggio DOP Cademartori. Le mele che utilizzeremo in questa preparazione sono le Golden, scelte per la loro dolcezza e consistenza. Per chi volesse, invece, un contrasto più pungente, suggeriamo di utilizzare le Granny Smith, ovvero le mele verdi. Nessun dubbio sul secondo protagonista nel nostro risotto mele e taleggio: il Taleggio DOP Cademartori!

Con un contrasto agrodolce così tipicamente orientale, che ne dite di utilizzare il riso basmati?