

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?