

PRIMI PIATTI

# Risotto all'arancia

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso**

360 gr

**Taleggio**

300 gr

**Arance**

2 intere

**Scalognò**

1 intero

**Brodo vegetale**

1 litro

**Olio Extravergine d'oliva**

2 cucchiari

**Sale e pepe**

q.b.

## Descrizione

Il risotto è un primo piatto molto appetitoso e apprezzato da tutti. Di ricette per fare un buon risotto ne esistono veramente molte: con le verdure, con la carne e perché non con gli agrumi? Quello che prepareremo è un risotto particolare ma molto sfizioso, che saprà sorprendere tutti i commensali: si tratta del risotto all'arancia, dal sapore e profumo inebriante.

Il profumo ed il sapore dell'arancia saranno esaltati dal Taleggio DOP Cademartori, che darà un tocco cremoso a questo particolare risotto. Per preparare il risotto all'arancia cominciate lavando le arance molto bene, tagliatele a metà e spremetene il succo. Pulite lo scalognò, poi tagliatelo a fette sottili e soffriggetelo in una pentola con un po' di olio extravergine di oliva. Imbiondito lo scalognò, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e quando l'alcol sarà evaporato aggiungete il succo d'arancia. In un'altra pentola fate tostare il riso per un paio di minuti, poi aggiungete qualche mestolo di brodo vegetale e portatelo a cottura.

Quando il riso sarà al dente togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il Taleggio DOP Cademartori, quindi mantecate bene il risotto. Infine aggiungete lo scalognò con il succo d'arancia e mescolate. Impiattate e servite il risotto all'arancia ben caldo.