

PRIMI

Risotto al limone

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

250 gr

Limone

1

Cipolla

1/2

Brodo

600 ml

Pecorino Fresco Cademartori

100 gr

Burro

25 gr

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Descrizione

Ecco un piatto dalle note fresche e agrumate che vi conquisterà: il risotto al limone. Si tratta di una pietanza facile da preparare e dal gusto molto delicato, arricchito con l'aggiunta finale del buon Pecorino Fresco Cademartori.

Seguendo questi piccoli accorgimenti, realizzerete un risotto al limone a regola d'arte, perfetto per tutta la famiglia.

Per prepararlo, per prima cosa lavate molto bene il limone sotto l'acqua corrente, grattugiatene la buccia e spremetene il succo avendo cura di filtrarlo per trattenere i semi (meglio scegliere limoni bio quando si grattugia la buccia). Tritate finemente la cipolla e fatela dorare in una casseruola insieme al burro e ad un cucchiaino d'olio, quindi aggiungete il riso e mescolate per farlo tostare qualche minuto.

Appena diventa trasparente, abbassate la fiamma e unite il succo di limone e un mestolo di brodo caldo alla volta, aspettando che venga assorbito completamente dal riso prima di aggiungere quello successivo.

Portate a cottura, dopodiché spegnete la fiamma e regolate di sale, unite la buccia di limone grattugiata e mantecate con il Pecorino Fresco Cademartori tagliato a dadini. Mescolate per rendere cremoso ed ecco il risotto al limone pronto per essere servito.