





**Primo  
eccellente  
e gustoso**



## Risotto al taleggio con frutta fresca

 Preparazione  
10 minuti

 Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

o riso Carnaroli 320 g o taleggio 120 g  
o cipolla dorata piccola 1 o fichi neri  
maturi 8 o timo 3-4 rametti o vino  
bianco 150 ml o Grana Padano Dop  
grattugiato 40 g o brodo vegetale  
o burro 40 g o sale o pepe

**Preparazione.** Rosola la cipolla tritata in una casseruola con 30 g di burro, un pizzico di sale e 1 rametto di timo, a fuoco basso per 2-3 minuti. Alza la fiamma, unisci il riso e tostalo mescolando spesso per 2-3 minuti. Irrora con il vino scaldato e lascialo evaporare. Elimina il timo, versa nella casseruola 2-3 mestoli di brodo caldo,

alza la fiamma al massimo e fai evaporare, mescolando. Abbassa il fuoco e prosegui la cottura, aggiungendo 1 mestolo di brodo alla volta per 16-18 minuti, finché il risotto sarà al dente. Spegni, regola sale, pepe e unisci il burro rimasto freddo a fiocchetti, il taleggio a pezzetti e il Grana Padano, mescola, copri e lascia riposare per 1-2 minuti. Suddividi il risotto nei piatti, aggiungi i fichi a fettine e il timo rimasto.

### TAGLIATELLE AL PESTO DI MENTA

Versa nel mixer 30 g di menta, 30 g di basilico, 1 zucchina trombetta a rondelle e 1 cipollotto. Trita grossolanamente poi unisci l'olio, 4 cucchiaini d'acqua tiepida e il sale. Continua a frullare fino a ottenere una consistenza cremosa. Cuoci 320 g di tagliatelle per il tempo riportato sulla confezione. Intanto sbuccia 8 fichi e tagliali a pezzetti. Scola la pasta in una ciotola, unisci il pesto, i fichi e il pecorino. Mescola e servi.

