

# Risotto barbabietola e fonduta di taleggio



•  **DIFFICOLTA**  
*facile*

## **INGREDIENTI**

### Per il risotto

-  **riso**  
300 g
-  **barbabietole precotte**  
300 g
-  **cipolla**  
1/2
-  **formaggio grattugiato**  
80 g
-  **brodo vegetale**
-  **vino**
-  **burro**
-  **foglioline piccole spinacino e radicchio**  
50 g

### Per la fonduta

-  **taleggio**  
100 g
-  **burro**  
50 g
-  **latte**  
50 g

## PROCEDIMENTO

Iniziate con il classico soffritto e tostate 300 grammi di riso. Salate, sfumate con del vino bianco e allungate con un po' di brodo classico (sedano, carota e cipolla). Nel frattempo che il riso cuoce, sbucciate e frullate (aggiungendo un po' di brodo) 300 grammi di barbabietole precedentemente cotte. Una volta arrivati a metà cottura, aggiungete la barbabietola al risotto.



Preparate inoltre una fonduta sciogliendo 50 grammi di burro, 50 grammi di latte (o panna) e 100 grammi di taleggio. Una volta cotto, mantecate il risotto con un pizzico di burro e 50/80 grammi di formaggio grattugiato. Decorate con foglioline di spinacino e radicchio rosso.



COTTO E MANGIATO | RISOTTO | BARBABIETOLE | TALEGGIO