



**2**  
**FEBBRAIO**

### il menù del giorno

**PRANZO**

- Risotto al taleggio con mele e noci (2 feb.)
- Pollo al limone e aromi misti (17 feb.)
- Insalata con arance e bresaola (21 feb.)

**CENA**

- Vellutata di zucca allo zenzero (8 feb.)
- Rotolini grigliati con cipolle (2 feb.)
- Crema gratinata alla frutta (26 feb.)



## Risotto al taleggio con mele e noci

*Cremosissimo e super saporito*



**PREPARAZIONE**

**1. Portate** a ebollizione circa un litro di brodo, poi mettete un coperchio e tenetelo da parte in caldo. Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente, poi rosolatelo in una casseruola con una noce di burro fuso in un filo di olio caldo. **2. Unite** il riso e fatelo tostare mescolando a fiamma viva per un paio di minuti, quindi bagnatelo con un mestolo di brodo vegetale bollente, mescolate e lasciatelo asciugare. **3. Condite** con una presa di sale e una macinata di pepe, poi cuocete il risotto sempre mescolando a fiamma viva e aggiungendo il brodo caldo, una mestolata alla volta e mescolando di tanto in tanto. **4. Tagliate a dadini lo speck e le due mele rosse private del torsolo ma non della buccia e saltate entrambi in una padella a parte ben calda, a fiamma viva e mescolando.** **5. Aggiungete** la dadolata di speck e mele al risotto quando mancano 5 minuti al termine, quindi portatelo a cottura a fiamma bassa, lasciandolo sodo ma cremoso. **6. Spezzettate** le noci e tagliate a pezzetti il taleggio. Aggiungete le noci, il taleggio e il parmigiano al risotto ancora ben caldo, mescolate per fare sciogliere il taleggio, poi mettete un coperchio e lasciate riposare per qualche istante prima di servire.

**INGREDIENTI PER 4** ■ 140 g di speck ■ 120 g di taleggio ■ 400 g di riso Carnaroli o altro tipo per risotti ■ uno scalogno ■ brodo vegetale ■ 60 g di noci sgusciate ■ 2 mele rosse ■ parmigiano grattugiato ■ burro ■ olio extravergine d'oliva ■ sale ■ pepe in grani

**Difficoltà:** facile **Preparazione:** 30 minuti  
**Cottura:** 30 minuti **Costo:** economico



**L'INGREDIENTE**  
Dal sapore dolce e leggermente aromatico, il Taleggio Dop è un formaggio super versatile capace di sposare con successo sia i gusti salati sia quelli dolci, passando con disinvoltura dalla terra al mare. In questa ricetta creata da Angelica Massera per il Consorzio Tutela Taleggio Dop si abbina a ingredienti dall'aroma intenso e ben definito.

