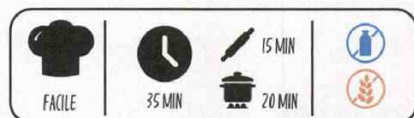




COTTO E
<MANGIATO>

Risotto

sedano rapa,
taleggio e nocciole



ingredienti per 2 persone

riso **160 g** - sedano rapa **150 g** -
Parmigiano Reggiano o Grana
Padano grattugiato **30 g** -
brodo vegetale - taleggio **50 g** -
cipolla **70 g** - nocciole - timo - olio
E.V.O. - vino bianco **1 bicchiere**

Pulite il sedano rapa e tagliatelo a dadini. Scaldate in una padella capiente un filo d'olio, soffriggete la cipolla finemente tagliata e aggiungete i dadini di sedano rapa. Fateli saltare a fiamma alta, poi aggiungete il brodo vegetale, abbassate la fiamma e cuocete per 10 o 15 minuti. Una volta cotti, frullate i dadini di sedano rapa.

Tostate il riso in una casseruola con un filo d'olio, sfumate con il vino bianco, abbassate la fiamma e cuocete il riso aggiungendo 1 mestolo di brodo al bisogno. Cinque minuti prima della fine della cottura, aggiungete la crema di sedano rapa. Tritate le nocciole e tostatele in padella.

Fuori fuoco mantecate il risotto con il taleggio tagliato a dadini e il formaggio grattugiato. Impiattate il risotto con una sbriciolata di noci tostate e profumate con il timo prima di servire.

