

31 GENNAIO 2024 13:41

Risotto taleggio e topinambur



• **DIFFICOLTA**
facile

INGREDIENTI

- **brodo vegetale**
1 l
- **riso carnaroli**
160 g
- **formaggio grattugiato**
50 g
- **talleggio grattugiato**
50 g
- **cipolla**
50 g
- **topinambur tritati**
150 g
- **vino bianco**
- **olio Evo, sale**

PROCEDIMENTO

Soffriggete in olio una cipolla tritata e aggiungete 150 grammi di topinambur tritati. Rosolate, aggiungete del brodo vegetale e completate la cottura. Frullate per ottenere una consistenza più fluida e delicata. Mettete in pentola 160 grammi di riso carnaroli, tostatelo a secco, una volta bollente sfumatelo con del vino bianco.



Salate e iniziate ad allungare con il brodo vegetale. Quando il risotto è quasi pronto aggiungete il preparato frullato. Per la mantecatura tagliuzzate 50 grammi di taleggio e aggiungete fuori fuoco unendo 50 grammi di formaggio grattugiato. Una volta sciolto bene il formaggio, incorporate un po' d'aria.

