

Risotto con taleggio



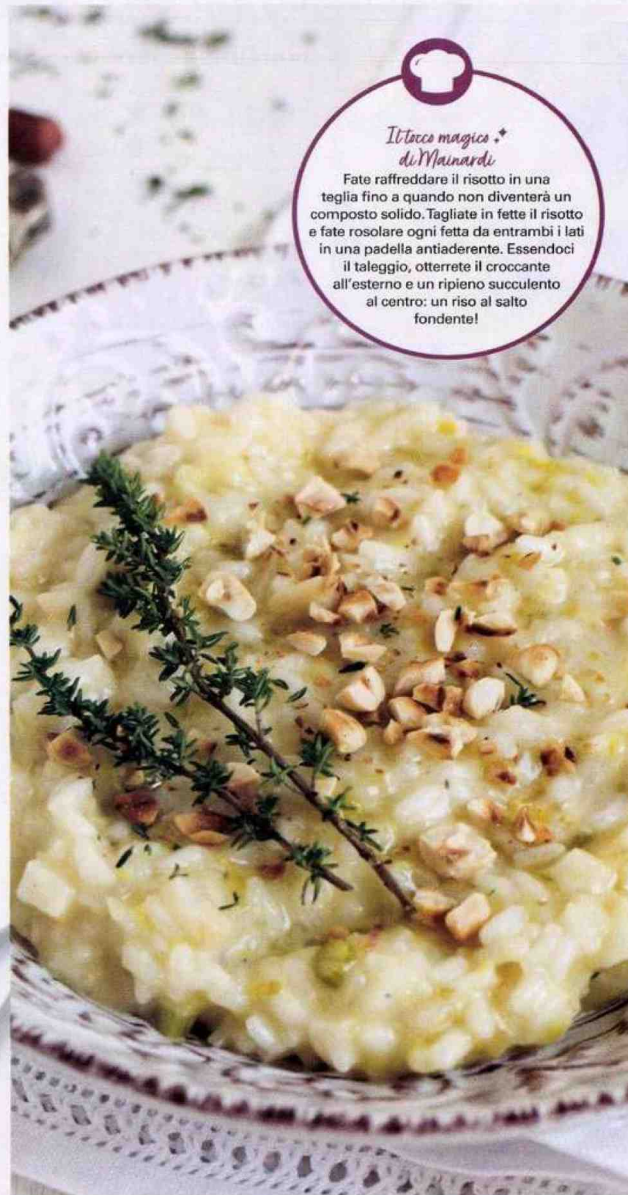
ingredienti per 4 persone

riso cararoli **200 g**
brodo vegetale **1 l**
taleggio **100 g**
burro **20 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato
40 g
nocciole (o pistacchi) **50 g**
sale
pepe

Fate tostare le nocciole (o i pistacchi), quindi tritateli e ponete da parte. Tostate il riso in una casseruola per qualche minuto senza aggiungere grassi.

Aggiungete un mestolo di brodo bollente e continuate a cuocere il risotto aggiungendo altro brodo se necessario. A metà cottura aggiungete di sale e pepe, mescolate e portate a cottura il risotto. Spegnete la fiamma e aggiungete il taleggio e il burro.

Mantecate per 2 minuti e aggiungete anche il Parmigiano Reggiano grattugiato. Prima di servire il risotto, spolveratelo con la granella di nocciole (o pistacchi).



Il tocco magico
di Mainardi*

Fate raffreddare il risotto in una teglia fino a quando non diventerà un composto solido. Tagliate in fette il risotto e fate rosolare ogni fetta da entrambi i lati in una padella antiaderente. Essendoci il taleggio, otterrete il croccante all'esterno e un ripieno succulento al centro: un riso al salto fondente!