

Autunnale con taleggio

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
25 minuti



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di riso Carnaroli * 150 g di taleggio a dadini * 2 mele Pink Lady * 1 scalogno * ½ bicchiere di vino bianco * 1,2 l di brodo vegetale * 50 g di gherigli di noci sguosciate * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Sale e pepe

Portate a bollore il brodo. In una casseruola, fate fondere 30 g di burro,

unitevi lo scalogno sbucciato e tritato e lasciatelo appassire a fiamma dolce. Versate il riso e fatelo tostare 1-2 minuti, mescolando. Sfumate con il vino e, quando è evaporato, iniziate a unire il brodo, un mestolo alla volta. Dopo 15 minuti, aggiungete le mele, mondate a tagliate a

cubetti, e proseguite la cottura. Nel frattempo, tritate grossolanamente le noci. Togliete la casseruola dal fuoco, mantecate il risotto con il taleggio a pezzetti, regolate di sale, pepate e mescolate. Servite il risotto completato con le noci tritate e l'erba cipollina, tagliuzzata con le forbici.