




Risotto mele E TALEGGIO

Portare a bollore il brodo. Tritare finemente la cipolla e rosolarla in tre cucchiari d'olio. Unire il riso e farlo tostare a fuoco alto per qualche minuto fino a che diventerà trasparente. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare completamente. Quando il vino sarà completamente evaporato, coprire il riso di brodo, abbassare il fuoco e continuare la cottura a fuoco medio-basso per circa 10 minuti. A parte, nel frattempo, lavare e asciugare molto bene le mele, tagliarle in spicchi, privarle del torsolo, lasciando però la buccia, e tagliarle a quadretti. Unire ora le mele al risotto e continuare la cottura aggiungendo brodo bollente ogni volta che si asciugherà troppo. Una volta terminata la cottura, spegnere il fuoco, impiattare e servire. ♦

INGREDIENTI

360 g di riso - 2 mele a scelta - 500 ml di brodo vegetale - 150 g di taleggio - Mezzo l di vino bianco
 Mezza cipolla - Olio extravergine d'oliva q.b.
 Sale q.b.

38

