



< A TAVOLA IN 30 MINUTI >

Risotto **carote,** rosmarino e taleggio

20'
FACILE

5 MIN
25 MIN

ingredienti per 3 persone
brodo vegetale 1 l - riso carnaroli 160 g - Parmigiano Reggiano grattugiato 50 g - taleggio 40 g - cipolla bianca 50 g - rosmarino q.b. - carote tritate 180 g vino bianco q.b. - olio E.V.O. - sale

Sminuzzate le carote e la cipolla in un mixer, unite il rosmarino e scaldate il tutto in padella con olio. Coprite a filo con il brodo e cuocete per qualche minuto. A parte tostate a secco il riso, sfumate con il vino bianco, salate e allungate con il brodo.

Frullate il preparato di carote e cipolla e aggiungetelo al risotto completando la cottura. Mantecate fuori fuoco. Incorporate il taleggio, poi il Parmigiano Reggiano grattugiato. Amalgamate e servite.

