



► 28 settembre 2020

**RICETTA**

**Risotto al taleggio  
con aceto balsamico**



Tagliare 500 g di taleggio a cubetti, mettere a bollire dell'acqua in una pentola. Mettere 320 g di riso in un'altra casseruola e farlo tostare a secco. Sfumare con la grappa e unire tanta acqua bollente quanta ne serve a coprire il riso a filo. Quando il riso è al dente, togliere la pentola dal fuoco e unire burro e formaggio per fare mantecare. Regolare di sale, quindi suddividere nei piatti completando con un filo di aceto balsamico.