



PREPARAZIONE
10'

FORNELLI
25'

FORNO
-

RIPOSO
-

DIFFICOLTÀ
media

Risotto con pere e taleggio

ATTREZZI

casseruola, dosatore graduato per liquidi, pentola, mestolo

INGREDIENTI × 4 PORZIONI

- › 250 g di riso Carnaroli
- › 2 pere Kaiser
- › 1 scalogno
- › 100 g di taleggio
- › 1/2 bicchierino di acquavite d'uva
- › 3 rametti di timo
- › 1,2 litri di brodo vegetale
- › 40 g di Parmigiano Reggiano
- › 30 g di burro
- › pepe nero
- › sale

PER FAR SCIOLGERE IL TALEGGIO

Raschiate la crosta del taleggio con un coltellino prima di ridurlo a tocchetti e tenetelo a temperatura ambiente per almeno un'ora prima di unirlo al risotto, in modo che si sciolga subito.

Scaldate il brodo in una pentola. Fate appassire a fiamma bassa lo scalogno tritato in 20 grammi di burro in una casseruola. Una volta diventato trasparente, aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate con l'acquavite e lasciate evaporare.

Bagnate con un mestolo di brodo vegetale bollente e mescolate. Dopo 5 minuti, unite una pera e mezza sbucciata e tagliata a cubetti. Portate a cottura il risotto bagnandolo con un mestolo di brodo caldo di tanto in tanto. A un paio di minuti da fine cottura aggiungete il taleggio ridotto a tocchetti. Mescolate costantemente in modo da farlo sciogliere.

A fine cottura, fuori dal fuoco, unite il burro restante e il parmigiano grattugiato. Mantecate, regolate di sale e fate riposare per 2 minuti. Trasferite il risotto nei piatti e decorate con la pera rimasta tagliata a fettine e qualche rametto di timo, spolverizzate con una macinata di pepe nero e servite.

