

PRIMI PIATTI

Risotto alle castagne

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Risotto alle castagne: i sapori dell'autunno in un piatto!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
CASTAGNE sbucciate - 300 gr
BURRO 50 gr
COGNAC 75 ml
BRODO DI CARNE
MAGGIORANA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una casseruola soffriggete il burro e la cipolla tritata sinchè il soffritto sarà pronto e chiaro; aggiungete riso e fatelo cuocere dino ad assorbire il tutto. Aggiungete il cognac secco e lasciate ancora asciugare; aggiungete le castagne pelate fresche e spezzate grossolanamente. Salate e pepate.

Portate a cottura con brodo di vitello leggero, mantenendo il riso al dente.

Servite caldo guarnendo con maggiorana.