

PRIMI PIATTI

Risotto campagnolo in forma con verza brinata e bresaola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- riso (preferibilmente vialone nano)
- 1/2 cavolo verza
- 200 g circa di bresaola
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 70 g di burro
- 2 cucchiaini di brodo granulare vegetale
- 50 g di parmigiano
- 50 g di fontina (o altro formaggio pasta morbida)
- 1 cucchiaio di olio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Prendere le foglie più grandi ed esterne del cavolo per la presentazione finale.

Togliere le coste delle foglie interne e tagliarla a julienne, lavarla e sgrondarla.

Sbucciare la cipolla e tagliarla a velo, facendola rosolare con lo spicchio d'aglio e metà del burro, finchè sarà dorata.



3 Quindi unire la verza.



4 Farla leggermente appassire, quindi unire il riso e togliere lo spicchio d'aglio.



5 Far tostare il riso finchè sarà lucido, poi cuocerlo per 18 minuti circa aggiungendo il brodo vegetale, preparato con acqua calda e brodo granulare.

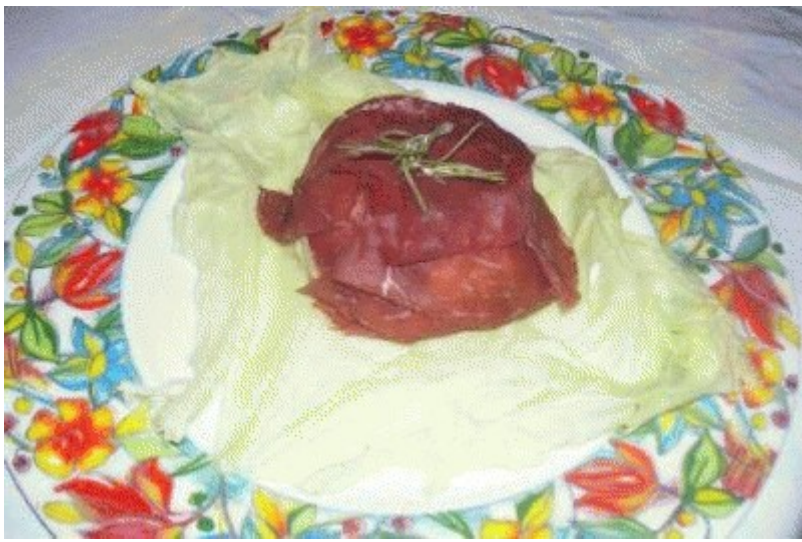
Togliere la pentola dal fuoco ed unirvi il burro rimasto, il parmigiano grattugiato ed il formaggio morbido a pezzi.



6 Ora spennellare gli stampini con l'olio e deporvi all'interno 4 fette di bresaola e riempirlo di riso.



7 Far scivolare il tortino sulla foglia di verza brinata.



8 Per ottenere la foglia di verza brinata, porre le foglie di verza tenute da parte nel freezer per circa 1 ora.

Nel frattempo è possibile modellare la foglia a piacere, con questo processo sulla foglia si formerà un po' di brina.

