

PRIMI PIATTI

Risotto cipolla rossa e taleggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Risotto cipolla rossa e taleggio: dolcezza e intensità aromatica in un piatto davvero squisito!

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 240 gr
CIPOLLE ROSSE 400 gr
TALEGGIO 140 gr
BRODO VEGETALE
BIRRA ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO 20 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Affettate le cipolle rosse, raccoglietele in un recipiente adatto al microonde insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva e fatele stufare al microonde alla massima potenza per circa 6-7 minuti.



- 2 Nel frattempo preparate un brodo vegetale portando ad ebollizione una pentola d'acqua con una carota, una cipolla, un gambo di sedano, del prezzemolo e del sale oppure preparate un brodo vegetale di dado.

In una casseruola ampia, meglio se una risottiera, fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva e una noce di burro.

Quando il burro si sarà sciolto, unite alla casseruola il riso e lasciatelo tostare.



- 3 Sfumate il riso con il la birra del Birrificio Angelo Poretti 5 Luppoli Bock Chiara su fiamma vivace.



- 4 Unite del brodo vegetale al riso e aggiungete alla casseruola le cipolle stufate, mescolate e portate il riso a cottura aggiungendo altro brodo via via che il risotto s'asciuga.





5 Al termine della cottura, mantecate il risotto, fuori dal fuoco, con il taleggio tagliato in pezzi.



6 Lasciate riposare il risotto per circa 10 minuti prima di portarlo in tavola.