

PRIMI PIATTI

Risotto pere e scamorza affumicata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di riso
1/2 cipolla
olio d'oliva q.b.
1/2 bicchiere vino bianco
brodo q.b.
2 pere mature
250 g di scamorza affumicata
parmigiano q.b.
50 g di noci tritate
50 g di burro
pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta:



- 2 Tritare la cipolla, farla soffriggere nell'olio. Quando è rosolata al punto giusto, versare il riso per farlo tostare.



- 3 Aggiungere il vino e sfumarlo.

Iniziare la cottura del riso aggiungendo il brodo.



4 Sbucciare le pere e tagliare a pezzetti sia le pere che la provola.



5 Un minuto prima di togliere dal fuoco il riso, unire i cubetti di pera e, a cottura ultimata, aggiungere la scamorza a pezzetti.



6 Aggiungere il parmigiano, le noci tritate e il burro per mantecare.

Impiattare e spolverizzare con un po' di pepe.

