

PRIMI PIATTI

Risotto scalogno e castelmagno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **risotto scalogno e castelmagno** è un esperimento ben riuscito...avendo dell'ottimo castelmagno a disposizione è difficile non far riuscire bene un piatto!L'idea è venuta pensando di declinare in maniera del tutto nuova e dal risultato completamente diverso un abbinamento già noto: cipolla e taleggio.

Un risotto questo molto semplice che però risulta potente al palato grazie agli ingredienti ben calibrati.

Il risultato ci ha davvero impressionati! Il risotto scalogno e castelmagno si è dimostrato un piatto del tutto nuovo, con il proprio carattere e la propria

storia.

INGREDIENTI

RISO 320 gr

CASTELMAGNO 100 gr

SCALOGNO 5

VINO BIANCO ½ bicchieri

BURRO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Pulite ed affettate gli scalogni.



2 Fate fondere metà del burro a disposizione e l'olio in una padella antiaderente.

Unite gli scalogni alla padella e fateli soffriggere.



- 3 Sfumate con il vino bianco e proseguite la cottura fino a che il vino non sarà completamente evaporato.



- 4 Fate fondere il resto del burro in un'altra padella antiaderente.

Aggiungete il riso e fatelo tostare.



5 Unite qualche mestolo di brodo e continuare la cottura.



6 Deglassare il fondo di cottura degli scalogni con un mestolo di brodo.



- 7 Trasferire gli scalogni nel riso e portare il tutto a cottura con successive aggiunte di brodo; salare se necessario.





8 Nel frattempo tagliare il castelmagno a pezzetti.



9 Pepare il risotto a piacere e al termine della cottura, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con il burro ed il castelmagno.



10 Servire il risotto molto morbido e caldo decorando ciascun piatto con altre scaglie di castelmagno.

