

PRIMI PIATTI

# Risotto trevigiana e castelmagno

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

500 ml brodo  
300 g riso vialone nano  
1/2 cespo di trevigiana  
1 cipolla  
1 bicchiere vino bianco secco  
50 g formaggio castelmagno  
1 noce burro  
olio extravergine d'oliva  
sale

## PREPARAZIONE



- 2 Fate scaldare bene il burro con un po' d'olio e fate imbiondire la cipolla tritata in un tegame.



- 3 Aggiungete la trevigiana mondata e affettata.



4 Quando e' cotta unitevi il riso e rosolate.



5 Versate il vino.



6 Coprite con brodo bollente.



7 Pochi minuti prima che termini la cottura aggiungete il formaggio tagliato a pezzettoni.



8 Mantecate.



9 Quando il formaggio è completamente sciolto servite nel piatto.

