

PRIMI PIATTI

Risotto con la vastedda

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

RISO 320 gr

FORMAGGIO VASTEDDA 100 gr

CAPPERI 2 cucchiaini da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

BRODO DI CARNE 1 l

FINOCCHIETTO SELVATICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 ml

SALE

Il risotto con la Vastedda è un ottimo primo piatto, dedicato a coloro che amano i sapori forti e caratteristici del formaggio.

In questo caso il risotto prende tutto l'aroma del formaggio Vastedda del Belice, questo è un formaggio di latte di pecora crudo a pasta filata dal sapore fresco, con venature acidule.

Abbiamo pensato di rendere il tutto un po' più sapido con l'aggiunta di olio aromatizzato ai capperi e peperoncino, un ottimo connubio di sapori!

PREPARAZIONE

- 1 Versate un po' di olio extravergine di oliva in una casseruola e aggiungete il riso; lasciatelo tostare bene.



- 2 Quando il riso si è ben tostato, aggiungete il brodo fino a coprirlo completamente. Lasciate cuocere aggiungendo altro brodo durante la cottura, via via che il risotto s'asciuga.



- 3 Nel frattempo preparate il condimento del risotto: in un pentolino versate l'olio extravergine d'oliva, aggiungete i peperoncini, di cui uno tagliato grossolanamente e lasciate prendere calore.



- 4 Quando l'olio incomincia a sfrigolare aggiungete i capperi e il finocchietto selvatico. Spegnete il fuoco e mettete da parte affinché si insaporisca bene.



- 5** Arrivati al termine della cottura del risotto, spegnete il fuoco e mantecate con l'olio aromatizzato appena preparato.



- 6** Tagliate finemente il formaggio Vastedda e disponete le fettine nel piatto da portata; quindi aggiungete sopra il risotto ed infine condite con i capperi, i peperoncini messi utilizzati per l'olio aromatizzato e il finocchietto selvatico.



