

PRIMI PIATTI

Risotto al Taleggio

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il risotto al Taleggio è, come tutti i risotti al formaggio, un primo piatto di carattere. Con il calore il Taleggio sprigiona tutti gli aromi che lo contraddistinguono conferendo carattere e identità all'intera preparazione.

Il risotto non ha nulla di che nella preparazione, si tratta di un semplice risotto la cui cottura prosegue con successive aggiunte di brodo, la particolarità sta nella mantecatura fatta appunto con il Taleggio.

Se amate questo tipo di primi piatti ecco altre ricette di risotti davvero deliziosi:

[risotto al radicchio](#)

[risotto al limoncello](#)

INGREDIENTI

RISO 320 gr

TALEGGIO 120 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

BRODO VEGETALE 1 l

BURRO 20 gr

SCALOGNO 1

ACETO BALSAMICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola aggiungete una noce di burro con un filo d'olio e lasciate prendere calore. Quando il burro e l'olio iniziano a sfrigolare, aggiungetevi il riso e fatelo tostare.





2 Nel frattempo, tagliate finemente lo scalogno e, quando il riso è ben tostato, aggiungetelo in casseruola.





- 3 Sfumate il risotto con il vino bianco, alzate la fiamma per far sì che la parte alcolica evapori velocemente.



- 4 A questo punto, aggiungete tanto brodo quanto ne serve per ricoprire il riso. Lasciate cuocere aggiungendo via via altro brodo ogni qual volta il risotto risultasse troppo asciutto.



5 Arrivati quasi al termine della cottura, assaggiate e regolate di sale. Mentre terminate la cottura del riso, tagliate delle fette di taleggio.

Spegnete il fuoco e mantecate il risotto con il taleggio affettato. Lasciate riposare circa un minuto prima di servirlo.



6 Servite il risotto al taleggio con qualche goccia di aceto balsamico a piacere.

