

PRIMI PIATTI

Risotto alle mele

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [16 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Risotto alle mele: un primo insolito e molto gustoso, che risulta molto gradito per sapore e consistenza sia a grandi che bambini. Si abbina benissimo ad un menù di carne, magari proprio con un bell'[arrostato di manzo!](#)

Provate questa ricetta, vi sorprenderà di certo!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI a piacere - 360 gr

BURRO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

BRODO VEGETALE 1 l

MELE 1

GRANA PADANO 100 gr

SALE

PEPE NERO a piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il risotto alle mele, per prima cosa preparate una pentola di brodo vegetale che servirà per la cottura del riso. Sciogliete in un tegame una noce di burro. Appena il burro si sarà completamente sciolto versate nel tegame il riso e lasciatelo tostare bene, fino a quando i chicchi saranno diventati traslucidi.



- 2 Appena il riso si sarà tostato, iniziate la cottura incorporando nel tegame il brodo vegetale bollente. Per un buon risultato ricordatevi di mantenere il riso sempre coperto dal brodo, aggiugendolo nel tegame ogni qual volta il riso lo richieda.





- 3 Mentre il riso è in cottura, sbucciate e tagliate a cubetti la mela, tenetela da parte per aggiungerla al termine della cottura.



- 4 Quando il risotto è arrivato a cottura aggiustate con un pizzico di sale se necessario. Allontanate il tegame dal fuoco e mantacate con una noce di burro, un'abbondante spolverata di grana grattugiato, infine unite al riso la dadolata di mele. Mescolate e amalgamate il tutto.

Il risotto alle mele è pronto, servite, se gradite con una spolverata di pepe nero.



