

PRIMI PIATTI

## Risotto alle mele

---

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

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

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



**Riso e frutta come li vedi?** Noi benissimo! Ci piace talmente tanto questo accostamento che oggi abbiamo pensato di proporvi un meraviglioso **risotto alle mele**.

Il **risotto alle mele** è una **ricetta creativa**, arricchita dalla **dolcezza acidula delle mele**, che in questo **primo piatto** si unisce alla caratteristica cremosità del risotto.

La **combinazione di mele e risotto** crea un mix davvero molto interessante di consistenza e di gusto, Il **risotto alle mele** è un **piatto elegante**, adatto a pranzi e cene importanti, quando l'intento è stupire i propri commensali.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani, un profumatissimo risotto alle mele da servire in tavola, caldo e fumante.

Se ami le [ricette con il riso](#), ecco qui alcuni risotti che dovresti provare:

[Risotto con i broccoli](#)

[Risotto con zucchine e funghi champignon](#)

[Risotto ai frutti di mare](#)

[Risotto zucca e speck](#)

[Risotto al prosecco](#)

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI a piacere - 360 gr

GRANA PADANO 100 gr

BURRO 50 gr

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

BRODO VEGETALE 1 l

MELE 1

SALE

PEPE NERO a piacere -

## PREPARAZIONE

**1** Per cucinare il risotto alle mele, ci servirà inizialmente preparare una pentola di buon brodo vegetale, da mantenere caldo, per cuocere il riso.

In una padella antiaderente, adatta a cucinare il risotto, fai sciogliere una noce di burro, quando sarà sciolta aggiungi il riso e mescolalo a fiamma vivace fino a quando diventerà traslucido.



- 2 Appena il riso si sarà tostato, inizia la cottura del risotto alle mele, incorporando nel tegame il brodo vegetale bollente. Per un buon risultato ricordati di mantenere il riso sempre coperto dal brodo, aggiungendolo nel tegame ogni qual volta il riso lo richieda.



- 3 Mentre il riso è in cottura, taglia a cubetti la mela, tienila da parte per aggiungerla al termine della cottura.



- 4 Quando il risotto è arrivato a cottura aggiusta con un pizzico di sale se necessario. Allontana il tegame dal fuoco e manteca con una noce di burro, un'abbondante spolverata di grana grattugiato, infine unisci al riso la dadolata di mele. Mescola e amalgama il tutto. Il risotto alle mele è pronto, servi con una spolverata di pepe nero.



