

PRIMI PIATTI

Risotto campagnolo in forma con verza brinata e bresaola

di: *bimbOhOus3*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

riso (preferibilmente vialone nano)
1/2 cavolo verza
200 g circa di bresaola
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
70 g di burro
2 cucchiai di brodo granulare vegetale
50 g di parmigiano
50 g di fontina (o altro formaggio pasta morbida)
1 cucchiaio di olio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Prendere le foglie più grandi ed esterne del cavolo per la presentazione finale.

Togliere le coste delle foglie interne e tagliarla a julienne, lavarla e sgrondarla.

Sbucciare la cipolla e tagliarla a velo, facendola rosolare con lo spicchio d'aglio e metà del burro, finchè sarà dorata.



3 Quindi unire la verza.



4 Farla leggermente appassire, quindi unire il riso e togliere lo spicchio d'aglio.



5 Far tostare il riso finchè sarà lucido, poi cuocerlo per 18 minuti circa aggiungendo il brodo vegetale, preparato con acqua calda e brodo granulare.

Togliere la pentola dal fuoco ed unirvi il burro rimasto, il parmigiano grattugiato ed il formaggio morbido a pezzi.



- 6 Ora spennellare gli stampini con l'olio e deporvi all'interno 4 fette di bresaola e riempirlo di riso.



- 7 Far scivolare il tortino sulla foglia di verza brinata.





- 8 Per ottenere la foglia di verza brinata, porre le foglie di verza tenute da parte nel freezer per circa 1 ora.

Nel frattempo è possibile modellare la foglia a piacere, con questo processo sulla foglia si formerà un po' di brina.

