

PRIMI PIATTI

Risotto trevigiana e castelmagno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 ml brodo
300 g riso vialone nano
1/2 cespo di trevigiana
1 cipolla
1 bicchiere vino bianco secco
50 g formaggio castelmagno
1 noce burro
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE



- 2 Fate scaldare bene il burro con un po' d'olio e fate imbiondire la cipolla tritata in un tegame.



- 3 Aggiungete la trevigiana mondata e affettata.



4 Quando e' cotta unitevi il riso e rosolate.



5 Versate il vino.



6 Coprite con brodo bollente.



7 Pochi minuti prima che termini la cottura aggiungete il formaggio tagliato a pezzettoni.



8 Mantecate.



9 Quando il formaggio è completamente sciolto servite nel piatto.

