

IL CIBO

Ognjen Kuzmanovic

VII₁

RISOTTO AI FORMAGGI

Preparazione: -20 minuti

Cottura: 25 minuti

Ingredienti: -250 g di riso

- 100 g di gorgonzola natural,
- 50 g di casera
- 50 g di montasio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 l di brodo vegetale
- 20 g di burro
- un po di rosmarino



RISOTTO AI FORMAGGI

- -Elimina la crosta ai formaggi, riduci casera e montasio a scagliette e taglia il gorgonzola a fettine, taglia il rosmarino con un coltello a lama grossa. Sbuccia lo scalogno e tritalo, stufalo in una casseruola con il burro e brodo vegetale, aggiungi il riso e tostalo su fiamma media per due minuti. Verso il vino bianco e lascialo di cuocere.
- -Prepara il risotto unendo il brodo bollente, poco alla volta, e quando mancano circa 2 minute al termine della cottura aggiungi i formaggi preparati. Mescola su fiamma bassa fino a che si sono sciolti, lascia riposare il risotto per trenta secondi a fiamma spenta e coperto, trasferisci nella terrina di portata e copriilo con il rosmarino tritato. Decora a piacere con i formaggi usati.

GRAZIE PER L' ATTEZIONE! ;)

