

RISOTTO AI FORMAGGI D'ALPEGGIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone Nano gr. 280

Burro gr. 70

Formaggi grassi dell'Alpe gr. 200 (tomette, tome erboriate, Castelmagno, ecc)

Peperoni gialli e rossi n.2

Olio extravergine d'oliva dl. 1

Porro (solo il bianco) n.1

Brodo vegetale q.b.

Prezzemolo tritato finemente n. 1 cucchiaino

Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

“Mortificate” in forno i peperoni che avrete precedentemente unto d’olio, spellateli, nettateli e tagliateli a quadrati; teneteli tiepidi.

In una teglia imbiondite il porro in metà del burro ed in questo tostate il riso, bagnatelo con il brodo vegetale e a metà cottura aggiungete i peperoni ed infine mantecate con i formaggi e il rimanente burro.

Aggiustate di sale e pepe e servite in un piatto caldo, spolverando con prezzemolo tritato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

