



Risotto Taleggio, Uva e Nocciole

Ingredienti x2 persone

160 gr di Razza77
50 g di cipolla
Olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
Brodo vegetale
70 gr di Taleggio
50 gr di uva
50 gr di nocciole
Sale



Preparazione

Scaldare il brodo vegetale, nel frattempo tagliare il taleggio a pezzi, tritare le nocciole e lavare l'uva. Tagliare l'uva per lungo eliminando i semi e la buccia esterna.

Tagliare finemente la cipolla e farla rosolare con l'olio di oliva senza farla annerire.

Versare il riso e farlo tostare un paio di minuti fino a che non assumerà un aspetto cristallino; a quel punto sfumare con il vino bianco, regolare di sale, cominciare ad aggiungere un paio di mestoli di brodo, mescolando con un cucchiaio di legno.

A circa metà cottura, quando il Razza77 inizierà a rilasciare il suo amido, aggiungere l'uva preparata in precedenza e proseguire poi la cottura mescolando ogni tanto e continuando ad aggiungere il brodo per non far asciugare e attaccare il riso.

Assaggiare, spegnere il fuoco e versare il risotto in una pirofila. Aggiungere il taleggio e le nocciole e, mescolando, lasciare fondere il formaggio.

Potete impiattare in un piatto piano decorando con l'uva e le nocciole tritate restanti a comporre una o più strisce.

Non è necessario aggiungere burro e parmigiano per la mantecatura vista la presenza del taleggio e l'inconfondibile rilascio di amido del Razza77 che facilita la mantecatura e la cremosità del risotto.

