



## 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

Scaldate il brodo vegetale, nel frattempo tagliate il taleggio a pezzi, tritate le nocciole e lavate l'uva. Tagliate l'uva per lungo eliminando i semi e la buccia esterna.

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

Versate il riso e fatelo tostare un paio di minuti fino a che non assumerà un aspetto cristallino; a quel punto sfumate con il vino bianco, regolate di sale, cominciate ad aggiungere un paio di mestoli di brodo, mescolando con un cucchiaino di legno.

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

Assaggiate, spegnete il fuoco e versate il risotto in una pirofila. Aggiungete il taleggio e le nocciole e, mescolando, lasciate 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.

