

Risotto di castagne e Asiago

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 14 Novembre 2013 09:45 - Ultimo aggiornamento Giovedì 14 Novembre 2013 09:54

Risotto di castagne e Asiago

Le castagne sono un tipico prodotto autunnale. Buone da mangiare lesse, arrostate, buone per i dolci e anche per i risotti. Dalla tradizione piemontese ecco una rielaborazione del risotto di castagne arricchita con il formaggio Asiago.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 200 gr di castagne già lessate, 200 gr di formaggio Asiago, un bicchierino di brandy, sale, olio, cipolla, burro, formaggio grana.

Pelare e lessare le castagne. Una volta pronte preparare un soffritto di cipolla e appena imbiandito versare il riso. Lasciar tostare per un paio di minuti e quindi aggiungere il brandy e sfumare. Portare a cottura con del brodo caldo di verdure versato di tanto in tanto. Verso metà cottura mettere anche le castagne tagliate a pezzi. A fine cottura mantecare con burro e grana e quindi aggiungere l'Asiago tagliato a cubetti. Prima di servire si può insaporire con un pizzico di maggiorana o di prezzemolo.