Scritto da Cristina Bruno
Martedì 23 Ottobre 2012 13:21 - Ultimo aggiornamento Martedì 23 Ottobre 2012 13:29

Risotto facile

Ecco un risotto facilissimo da preparare e molto appetitoso. Suggerisco di usare il taleggio ma possono andare bene altri formaggi molli come fontina o asiago.

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, una cipolla di media grandezza, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 300 gr di taleggio, olio, sale, brodo vegetale, un ciuffo di prezzemolo, una noce di burro.

Tagliare a dadini e soffriggere la cipolla in un cucchiaio d'olio. Appena è imbiondita aggiungere il riso. Nel frattempo portare ad ebollizione un litro di brodo vegetale già salato. Quando il riso si è tostato aggiungere il vino e lasciar evaporare. Aggiungere a poco a poco il brodo vegetale caldo fino a completa cottura del riso. Al termine aggiungere il burro. Tagliare a dadini il formaggio e unirlo al riso assieme al prezzemolo tritato. Servire dopo aver mescolato bene.