

CANNAMELA

Risotto con provola e bacche rosa



Ingredienti

- 280g riso carnaroli
- 50g porro
- 1 cucchiaino bacche rosa CANNAMELA
- 20g burro
- 100g latte
- 600g brodo vegetale
- 160g provola affumicata
- 160g provola affumicata
- qb sale
- Per decorare:
- bacche rosa CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
420.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Grattugiare il formaggio e ricoprirlo con il latte. Lasciare riposare per 15 min.
- 2** Tritare finemente il porro.
- 3** Versarlo in una casseruola e aggiungere 1 cucchiaino di bacche rosa CANNAMELA.
- 4** Far appassire in una noce di burro.
- 5** Unire il riso al porro rosolato, tostarlo e sfumare con un mestolo scarso di brodo bollente.
- 6** Portare avanti la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo caldo.
- 7** Salare.
- 8** Quando il riso sarà quasi cotto e cremoso, spegnere e mantecare con il burro residuo, la provola affumicata e il latte.
- 9** Servire subito decorando i piatti con qualche bacca rosa CANNAMELA.