

CANNAMELA

Risotto tomino e ricotta



Ingredienti

- 280g riso
- qb Grani del Paradiso Tappomacina CANNAMELA
- 1 cucchiaino cipolla liofilizzata CANNAMELA
- 70g tomino
- 40g ricotta freschissima
- 100g latte
- 30g burro freddo
- 30g vino bianco secco
- 1/2 l brodo
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
405*

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



Preparazione

- 1** Eliminate la crosta al tomino e tagliatelo a cubetti. Trasferite il formaggio nel latte e lasciatelo ammorbidire per 15 minuti.
- 2** Ponete in una casseruola su fuoco basso metà burro, la cipolla liofilizzata CANNAMELA e tre cucchiari di acqua. Cuocete lentamente per 3/4 minuti.
- 3** Versate il riso, alzate la fiamma e tostatelo.
- 4** Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare a fiamma vivace. Quando il vino sarà evaporato, aggiungete il brodo bollente poco alla volta, mescolando spesso.
- 5** Dopo 12 minuti incorporate il tomino, tutto il latte e la ricotta.
- 6** Regolate di sale e impreziosite con tre giri di Tappomacina grani del Paradiso CANNAMELA. Proseguite la cottura aggiungendo il brodo bollente.
- 7** Quando il risotto sarà pronto, allontanate dal calore e mantecate con il burro freddo rimasto.
- 8** Completate con un giro di Tappomacina grani del Paradiso CANNAMELA e porzionate il risotto nei piatti.