

Risotto con il taleggio

- 1,5 lt di brodo di verdure
- 13 cucchiaini colmi di riso per risotti (250 gr)
- 15 gr di burro
- 200 gr di formaggio taleggio*

In una pentola tostiamo nel burro il riso per 2 minuti.

Aggiungiamo poco a poco il brodo man mano che si asciuga, rimestiamo in modo che non attacchi sul fondo.

Nel frattempo tagliamo a cubetti il taleggio.

A fine cottura (circa 20 minuti) aggiungiamo il taleggio, amalgamiamo, e togliamo dal fuoco.

Lasciamo riposare il risotto coperto per alcuni minuti prima di servire.

* Per un'ottimo risultato usare taleggio di qualità.



Il taleggio

Il taleggio nasce come formaggio stagionale nella Valtaleggio (Valle Brembana) a nord di Bergamo per intenderci, ed ha origini molto lontane nel tempo.

Oggi si produce tutto l'anno in alcune zone della Pianura Padana con la "Denominazione d'Origine Protetta" (DOP).

