

Risotto con taleggio

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



FACILEeBUONO

Dosi per 4 persone



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.

Il risotto per 4 persone (oppure per 2 persone se piatto unico) con taleggio è una ricetta golosa per chi ama il formaggio.

Per un'ottimo risultato usare taleggio di qualità.

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).