

Risotto con taleggio



FACILEeBUONO

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

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).