

Ciclo 3

Risotto classico

Per 4 persone



Suggerimento

Alla fine della cottura unire al risotto una bustina di zafferano.

Ingredienti

| | | | |
|--|-------------------------------------|---|--------------------------|
| 1 C di burro | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 1 cipolla sminuzzata finemente | <input type="checkbox"/> | 1 ½ c di brodo liofilizzato (pasta o polvere) | <input type="checkbox"/> |
| 1 spicchio d'aglio | <input type="checkbox"/> | 50 g di mascarpone svizzero | <input type="checkbox"/> |
| 250 g di riso per risotto (ad es. Carnaroli) | <input type="checkbox"/> | 50 g di Sbrinz DOP grattugiato | <input type="checkbox"/> |
| 8 dl d'acqua | <input type="checkbox"/> | | |



Ciclo 3

Preparazione



- 1 Imbiondire la cipolla nel burro. Aggiungere lo spicchio d'aglio pressato e continuare a stufare.



- 2 Versare il riso a pioggia, rimestare fino a quando i chicchi diventano traslucidi.



- 3 Aggiungere l'acqua e continuare la cottura fino alla soglia dell'ebollizione. Aggiungere il brodo liofilizzato. Cuocere a fuoco medio 18–20 minuti, rimestando di tanto in tanto.



- 4 Prima di servire, unire al risotto il mascarpone e lo Sbrinz DOP grattugiato.