

OGGI

CUCINA | RICETTE

Risotto con Mela di Valtellina Igp allo Sforzato di Valtellina Docg, melograno, bitto Dop e bresaola della Valtellina Igp

Un piatto caldo perfetto per le giornate fredde, è a base di eccellenze DOP e IGP della Valtellina e si ispira ai sapori tipici della montagna. A dare un tocco di colore e gusto ci pensano melograno e vino, che colorano questa pietanza di rosso e la rendono la cornice perfetta per un'occasione speciale.



Condividi  0  0  0  0



Primi Piatti



Da 30 a 60 Minuti



Facile



4 Persone

PREPARAZIONE

Sgranare i melograni, togliere 10-20 chicchi per la decorazione. Frullare i chicchi con un poco d'acqua, e poi passare al colino.

Cuocere 2 mele di Valtellina IGP intere con zucchero e lo Sforzato della Valtellina DOCG in un pentolino fino a quando saranno ben cotte e colorate. Ricavare dalla parte esterna dei cuori che verranno usati come decorazione, tagliare le restanti parti a cubetti per aggiungerle al risotto in fase di mantecatura.

Aggiungere il riso in una pentola, tostarlo bene con un goccio di olio, sfumare con mezzo bicchiere di vino usato per cuocere le Mele di Valtellina IGP.

Aggiungere il succo di melograno alternato al brodo vegetale fino a cottura quasi ultimata, spegnere il gas, aggiungere il burro, il parmigiano, il Bitto DOP e la Bresaola della Valtellina IGP tagliata a julienne.

Servire il risotto aggiungendo la Mela di Valtellina IGP e i grani di melograno freschi come decorazione

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e ▼

- ☐ Riso Carnaroli 320 gr
- ☐ Bresaola della Valtellina IGP 200 gr
- ☐ Bitto DOP stagionato 80 gr
- ☐ Mele di Valtellina IGP 100 gr
- ☐ Sforzato della Valtellina DOCG 200 ml
- ☐ zucchero semolato 120 gr
- ☐ brodo vegetale 1 lt
- ☐ burro 80 gr
- ☐ Parmigiano 80 gr
- ☐ melograno 2 pezzi
- ☐ sale q.b.

STAGIONE

Inverno