

RISOTTO CON AGNELLO E MELANZANE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 250
Carré di agnello gr. 800
Melanzane gr. 100
Scalogo tritato gr. 20
Alloro n. 1 foglia
Brodo lt. 1,5
Burro gr. 30
Grana Padano gr. 30
Timo gr. 3
Olio extravergine d'oliva gr. 50

PROCEDIMENTO

Pulite il carré d'agnello, tenete da parte le otto costole che serviranno per guarnizione.

Gli scarti si utilizzeranno per il brodo.

Fate imbiondire lo scalogo tritato con una foglia di alloro in una casseruola, aggiungete il riso, fatelo tostare e unite la melanzana tagliata a cubetti, facendo rosolare bene e aggiustando di sapore.

Continuate la cottura per circa 16 minuti. A cottura ultimata, mantecate con il burro, il Grano Padano grattugiato e profumate con il timo tritato.

Disponete nel piatto il risotto, guarnite con le costole d'agnello che avrete fatto rosolare in padella con olio profumandole al timo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

