

RISOTTO GRATINATO ALLE MELE RENETTE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Baldo gr. 300
Mele renette n. 2
Brodo lt. 1
Burro gr. 40
Spumante n. 1 bicchiere medio
Asiago gr. 50
Grana Padano gr. 50
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Sbucciate le mele, tagliatele a cubetti e tenetele da parte.
Cuocete il riso con una noce di burro e bagnate con un buon spumante. Fate ridurre.
Aggiungete il brodo e lasciate cuocere. A 3/4 di cottura aggiungete le mele. Alla fine mescolate vigorosamente, aggiungendo il Grana Padano e il burro.
Versate il risotto in una pirofila, adagiateci le fette di Asiago e fate gratinare a 250° per 3 minuti.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

