

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 ◆◆◆

