RISOTTO DEL BOSCO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g. di riso,
- mezza cipolla,
- 50 g. di pinoli,
- 6 fichi secchi,
- 6 prugne secche snocciolate,
- 100 g. di mandorle,
- una tazzina di caffè forte,
- un litro di brodo,
- un pizzico di cannella,
- un pizzico di paprica dolce,
- 2 cucchiai d'olio,
- 50 g. di uvetta,
- sale.

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida.
Sgusciate le mandorle e pestatele a grossi pezzi insieme ai pinoli.
Tagliate grossolanamente i fichi e le prugne secche.
Tritate la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con l'olio.
Unite la frutta secca e l'uvetta strizzata e lasciate cuocere per qualche minuto, mescolando bene con un cucchiaio di legno.
Unite il riso e lasciatelo tostare.
Irrorate di brodo e portate a cottura, mescolando continuamente perchè non attacchi sul fondo.
A fine cottura, irrorate il risotto con una tazzina di caffè forte bollente.
Spolverizzate, infine, di paprica e cannella e servite subito.