

RISOTTO AI MIRTILLI

Ingredienti per 4 persone:

- 440 g di riso,
- 60 g di mirtilli,
- 40 g di burro,
- 6 cl di vino rosso,
- 12 cl di latte intero,
- 100 cl di brodo,
- 30 g di formaggio parmigiano.

Pulite i mirtilli strofinandoli con molta delicatezza con un telo inumidito.

Metteteli in una casseruola con il burro e fateli appassire su fuoco molto dolce per qualche minuto, mescolando.

Aggiungete il riso, lasciatelo insaporire mescolando, poi aggiungete anche il vino e alzate la fiamma.

Quando il vino è evaporato iniziate ad aggiungere anche il brodo bollente a mestoli, unendone altro man mano che viene assorbito.

A cottura ultimata e a fornello spento unite latte sufficiente per un risotto 'all'onda'.

Mescolate e completate il piatto con qualche cucchiata di formaggio.