

RISOTTO ALLA MELA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso superfino,
- 60 g di burro (o olio d'oliva),
- 60 g di formaggio grana,
- 1 cipolla,
- 1 mela,
- 1 bicchierino di brandy,
- 150 cl di brodo,
- sale.

Mettete in una casseruola l'olio e la cipolla tritata finissima; salate e fate cuocere a fuoco basso.

Aggiungete le mele tagliata a pezzetti non troppo piccoli.

Aggiungete il riso e fatelo amalgamare; alzate il fuoco e spruzzate di brandy.

Fate evaporare.

Aggiungete il brodo sempre mescolando.

portate a cottura.

Spegnete il fuoco e unite il rimanente olio (burro) ed il grana grattato.

Per un po' di scenografia bagnate, al momento di portare in tavola, con brandy ed alcool etilico e date fuoco.