

RISOTTO ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 2 mele verdi,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 75 cl di brodo vegetale,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 1 pizzico di pepe bianco.

Portate a ebollizione il brodo.

Lavate le mele e asciugatele con un canovaccio, sbucciatele, privatele dei torsolo e tagliatele a dadini.

Mettetene la metà in un tegame con l'olio e fateli appassire a fuoco dolce; unitevi il riso e fatelo tostare per 2 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.

Versate il brodo, poco alla volta, e continuate la cottura per 20 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.

A metà cottura del riso unitevi l'altra metà dei dadini di mela.

A cottura ultimata togliete il risotto dal fuoco, unitevi il formaggio grana grattugiato, il pepe bianco appena macinato e la noce moscata.

Mescolate, lasciate riposare il riso qualche minuto a tegame coperto e servitelo ben caldo.