

RISOTTO CON LE MELE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 2 mele renette,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 1/2 cipolla,
- olio d'oliva,
- burro,
- brodo di carne (o brodo di dado),
- 5 cucchiari di panna fresca,
- 1 grattatina di noce moscata,
- sale,
- formaggio parmigiano.

Innanzitutto bisogna sbucciare e tagliare le mele a dadolini che vanno lasciati macerare nel vino bianco per 20' circa. Preparare la base per il risotto con la cipolla tagliata a velo, burro, olio e 1/2 dado da brodo sbriciolato cucina.

Quando la cipolla diventa trasparente, aggiungere il riso e soffriggerlo.

Aggiungere la mela con tutto il suo vino d'infusione e lasciare evaporare per benino.

Tirare a cottura con il brodo e quasi alla fine aggiungere la panna fresca, aggiustando di sale e aggiungendo la noce moscata (meglio il macis, che è il gheriglio della noce moscata).

Finire la cottura e servire 'all'onda' dopo aver cosparso di parmigiano reggiano.

A mio avviso vale assolutamente la pena di provarlo, davvero squisito.

Si può provare anche con le pere (meglio le Williams) ma tende a diventare un po' troppo dolce.