

Risotto al Merlot e formaggio Leventina

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

100 g	Cipolle
5 cl	Olio d'arachidi
600 g	Riso ticinese
10 g	Aglio
2 dl	Merlot del Ticino
1.8 l	Brodo di manzo
50 g	Burro
200 g	Formaggio Leventina Caseificio
50 g	Sbrinz grattugiato
10 pc	Violette 'commestibili'

Mise en place:

- pelare e tagliare finemente le cipolle e l'aglio
- grattugiare il formaggio
- riservare delle fettine di formaggio Leventina per la decorazione

Preparazione:

- scaldare un sautoir
- aggiungere l'olio d'arachidi
- far rinvenire le cipolle e l'aglio
- aggiungere il riso e glassarlo
- deglassare con il vino
- aggiungere poco a poco il brodo
- lasciare sobbollire rimestando sovente
- a cottura terminata aggiungere il burro, il formaggio e mantecare il tutto
- disporre nelle fondine e decorare con le fettine di formaggio Leventina