

RISOTTO AL FORMAGGIO DI CAPRA E UVA AMERICANA

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali

Data: 19.08.2015

Ingredienti per 4 Einschübe al 100% (quantità netta)

0.4 kg	Riso dei terreni della Maggia
0.05 kg	Cipolle
0.1 l	Vino bianco da cucina
1.2 l	Brodo vegetale di verdura in pasta
0.1 kg	Uva americana
0.1 kg	Formagella 'di capra'
0.02 l	Olio d'oliva extra vergine
0.02 kg	Burro

Mise en place

- Tritare finemente la cipolla
- Tagliare la formagella di capra (o formaggio di capra in delibera) a cubetti
- Lavare e sgranare l'uva

Preparazione

- Far sudare la cipolla nell'olio di oliva, aggiungere il riso e farlo tostare
- Deglassare con il vino bianco e man mano aggiungere il brodo
- Due minuti dal termine della cottura aggiungere l'uva schiacciando qualche acino per dare colore
- Mantecare con il formaggio di capra e il burro