

Risotto alla Robiola

Il **risotto alla robiola** è un piatto semplice, veloce e dal sapore molto delicato, a base di formaggio robiola. E' ottimo per una preparazione dell'ultimo minuto, ma anche per un pranzo raffinato.

Il **risotto alla robiola** deve essere preparato al momento e gustato dopo un riposo di appena 3-4 minuti. Se avanza può però essere riutilizzato. Trovate alcuni suggerimenti fra i nostri consigli.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **475Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 60 g di robiola
- 1 scalogno
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- 160 g di riso
- 100 ml di vino bianco secco

PREPARAZIONE

- Tagliare la Robiola in 3-4 pezzi.
- Pelare lo scalogno e tritarlo molto finemente.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestrina mettere l'olio e lo scalogno. Portare la pentola sul fuoco e far dorare a fiamma bassa. Unire un paio di cucchiai di brodo, un pizzico di sale e proseguire la cottura per 2-3 minuti.
- Unire il riso e farlo ben tostare, girando di continuo, per un minuto.
- Versare il vino e farlo evaporare a fiamma vivace, mescolando.
- Unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo. Verso fine cottura assaggiare e regolare, se occorre, di sale.
- Un minuto prima del termine di cottura del riso aggiungere la Robiola, amalgamare accuratamente fintanto che non fonde, quindi spegnere, mettere il coperchio e lasciare riposare per 3-4 minuti.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se avanza del risotto si può riutilizzare il giorno dopo. Metterlo in una pirofila da forno, cospargerlo con poco parmigiano grattugiato, coprirlo e riporlo nel frigo. Al momento di gustarlo passarlo nel forno a 200°C per 5-10 minuti. Alternativamente si possono fare delle polpettine, rotolarle nel Parmigiano e passarle sotto al grill del forno poco prima di mangiarle.

