

RISOTTO AL CASTELMAGNO CON MIELE E NOCI

Antica ricetta certificata dall'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte.

Ingredienti per 4 porzioni:

- 600 g di Riso Carnaroli
- 1 cipolla
- brodo vegetale
- vino bianco
- vino bianco d.o.c. piemontese q.b.
- 500 g di Castelmagno D.O.P.
- miele
- olio extra vergine di oliva
- burro
- noci sgusciate

Preparazione:

In una casseruola mettere olio e burro. Aggiungere della cipolla tritata fine e farla rosolare. Inserire il riso e tostarlo bene. Bagnare con vino bianco D.O.C. piemontese.

Dopo che il vino sarà consumato, inserire dei pezzetti di Castelmagno e continuare la cottura con brodo vegetale, girando sempre il riso con un cucchiaio di legno.

Quando sarà quasi pronto, aggiungere gr. 200 di Castelmagno sbriciolato e 3 cucchiaini di miele. Terminare la cottura. Mantecare con burro e Castelmagno a schegge. Al momento del servizio spargere sopra al riso un filo di miele e delle noci sgusciate.