



RISO E CEREALI

Riso al taeggio e cipolle di Tropea



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

570K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Riso Ribe

120 g di Taleggio

2 Cipolle di Tropea

1 Porro piccolo

1 costa di Sedano

20 g di Parmigiano grattugiato

1 l di Brodo vegetale

1 noce di Burro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Sbucciate le cipolle, tagliatene mezze a rondelle e tritate il rimanente. Mondate e lavate il porro e il sedano e tagliateli a pezzetti. Mettete a scaldare il brodo.

- Nel frattempo, in un tegame soffriggete a fiamma bassa con l'olio il trito di cipolla, il sedano e il porro. Quando il sedano sarà ammorbidito e la cipolla trasparente (circa 7-8 minuti; se necessario aggiungete 1 o 2 cucchiaini d'acqua) unite il riso e fatelo tostare per 2 minuti.
- Versate nel tegame 2 mestoli di brodo caldo, mescolate il riso in modo che i chicchi si separino perfettamente, salate leggermente, poi proseguite la cottura aggiungendo il restante brodo, 2 mestoli per volta, a mano a mano che si asciuga.
- Terminata la cottura (circa 15-18 minuti), spegnete, regolate di sale, mantecate il riso con il taleggio, il burro e il parmigiano.
- Servite decorando i piatti con gli anelli di cipolla cruda e profumate con una spolverata di pepe.

Emilia Daniele

I consigli di Emilia

- Provate a sostituire il pepe nero in polvere con grani interi di pepe rosa: conferirà al piatto una nota particolarmente gradevole sia alla vista che al palato.