



Risotto Favola

Ricetta di Simona Innocente di Accademia Italiana Chef

Ingredienti

- Riso carnaroli Tenuta Margherita 320gr.
- barbabietola frullata 150gr.
- barbabietola a pezzetti 100gr.
- vino bianco (Pinot nero o Chardonnay).
- burro.
- parmigiano reggiano grattugiato.
- spezie ed erbe aromatiche a preferenza
- gorgonzola dolce 80gr.
- latte mezzo bicchiere.

Procedimento

Condire i pezzetti di barbabietola con olio, sale, spezie ed erbe aromatiche; candire in forno a 100 gradi per 15/20 minuti.

Sciogliere il gorgonzola nel latte a fuoco basso. Fare tostare il riso a secco, sfumare con il vino bianco; aggiungere metà della barbabietola frullata e continuare con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere la barbabietola frullata. Portare a termine e mantecare con burro e formaggio grattugiato. Servire con la fonduta di gorgonzola e i pezzetti di barbabietola candita.

