Risotto Alba Rosa

Ricetta di Eliane Monteiro Da Silva di Accademia Italiana Chef

Ingredienti
150 gr. riso Carnaroli
500 ml. brodo vegetale
1/2 scalogno
3 cucchiai olio extravergine di oliva
vino bianco q.b.
120 gr. barbabietola
25 gr. parmigiano grattugiato
20 gr. burro
Per la fonduta
Taleggio
Panna

Procedimento
Appassire lo scalogno , poi tostare il riso e sfumare con il vino.
lasciare evaporare e cominciare ad aggiungere il brodo.
Continuare così fino a cottura quasi ultimata regolando eventualmente di sale.
Nel frattempo frullare la polpa della barbabietola con del brodo ed aggiungere al risotto, proseguire per gli ultimi minuti di cottura. Aggiungere il burro e il parmigiano e mantecare il risotto.
Impiattare aggiungendo la fonduta di taleggio sciolto nella panna e guarnire con gherigli di noci e cialda di parmigiano