



# Risotto in crema di carote viola, taleggio e nocciole

Ricetta di Rapanello Viola - Seregno (MB)

## Ingredienti per 2 porzioni

160 g di riso carnaroli (Riso Margherita)  
burro e parmigiano q.b  
3/4 carote viola  
granella di nocciole  
brodo vegetale

### *Per la fonduta:*

50 gr panna  
50 gr taleggio sale, pepe q.b

## Preparazione

### *Per la crema di carote:*

fate bollire le carote per circa 15 minuti , scolatete e frullatele con un pizzico di sale e pepe.

### *Per la fonduta:*

fate sciogliere il taleggio nella panna a fuoco basso.

### *Per il risotto:*

preparate il brodo con la cipolla, la carota e il sedano. Tostate il riso e bagnate con il brodo, a metà cottura inserite la crema di carote. Al termine della cottura mantecate con burro e parmigiano ed aggiustate di sale e pepe.

Impiattate con la fonduta e la granella di nocciole.

