

Risotto con sfilacci di cavallo e Bagoss



Ingredienti per 4 persone

320 g Riso Carnaroli

1 Porro

1,3 lt Brodo vegetale

150 ml di Vino bianco

Sale, pepe, olio evo q.b.

100 g Sfilacci di cavallo

120 g Bagoss grattugiato

100 g Grana Padano grattugiato

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio evo ed il porro tagliato a fette sottili, coprire con MC e far appassire a fiamma media. Aggiungere il riso, tostare a fiamma viva poi unire il vino e far sfumare con MC. Una volta evaporato l'alcool aggiungere tutto il brodo, mescolare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione abbassare al minimo e proseguire la cottura per 12 min. poi spegnere il fuoco e lasciare 4 min. in autocottura con MC. Mantecare con i formaggi, coprire con MC e far riposare 2/3 min. Servire con sfilacci di cavallo ed a piacere scagliette di bagoss in superficie.

Lorena Vecchini