



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Risotto alle mele



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola**

Ingredienti

- 320 gr. di riso Arborio o Vialone nano
- 40 gr. di burro
- brodo vegetale
- olio d'oliva
- tre mele
- 2 dl di vino bianco
- 1,25 l di brodo
- 40 gr. Grana Padano
- 1 limone non trattato
- sale

Preparazione Risotto alle mele

Passo 1.

Sbucciare due mele, tagliarle a dadini e sbollentrle per 5-6 minuti in una casseauola con poca acqua e buccia di limone.

Passo 2.

Scolare le mele e tenere da parte l'acqua di cottura.

Passo 3.

Scaldare in una casseruola due cucchiai d'olio d'oliva, aggiungere il riso, lasciare tostare fino a che i chicchi saranno diventati brillanti, spruzzate il vino e lasciare evaporare.

Passo 4.

Salare.

Passo 5.

Versare poco alla volta il brodo e, a dieci minuti dalla fine, aggiungere le mele e poco alla volta il fondo di cottura, il burro e il formaggio grattugiato.

Passo 6.

Mescolate per amalgamare i sapori e servire guarnendo ogni piatto con spicchi di mela cruda e fettine di limone.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)