

Risotto alla birra con le Ricotte Stagionate



Ingredienti (4 persone):

300 g di riso Carnaroli
2 cipollotti
1 cuore di sedano con le foglie
80 g di burro
33 cl di birra scura
1 bicchiere di panna
1 cucchiaio di brodo granulare vegetale
100 g di Ricotta stagionata Greca, Toscanella o Siciliana
sale
pepe.

PROCEDIMENTO

Tritate finemente i cipollotti e il cuore di sedano, comprese le foglie, e fateli rosolare delicatamente nel burro. Unite il riso, fatelo tostare e quindi versate lentamente la birra, mescolando con un cucchiaio di legno, evitando che formi la schiuma. Cuocete il riso a fuoco basso senza mai smettere di mescolare, fino a che la birra non sarà completamente evaporata. Unite la panna, lasciatela assorbire, quindi proseguite la cottura per circa 20 minuti, aggiungendo un po' di brodo vegetale. Togliete dal fuoco, unite 50 g di Ricotta stagionata grattugiata e fatela amalgamare mescolando lentamente. Aggiungete un po' di pepe e regolate il sale. Servite nei piatti cospargendo il risotto con la restante Ricotta stagionata tagliata a scaglette.



Scopri le altre ricette www.fratellipinna.com