

Risotto alla Bresaola della Valtellina e Bitto

INGREDIENTI

400 grammi di riso Carnaroli
100 grammi di Bresaola della Valtellina tagliata a cubetti
70 grammi di formaggio Bitto
Burro, cipolla, brodo di carne, un bicchiere di vino rosso della Valtellina, sale



- ◆ Rosolare la cipolla nel burro, quindi tostare il riso.
- ◆ Aggiungere il vino e lasciarlo evaporare.
- ◆ Portare a cottura col brodo di carne.
- ◆ Aggiungere il formaggio Bitto e la Bresaola della Valtellina tagliati a cubetti.
- ◆ Lasciare mantecare in pentola con coperchio chiuso e, se del caso, amalgamare con un poco di panna.

Variante: in luogo del formaggio Bitto si può utilizzare un formaggio maturo a pasta grassa.

