

CRESPIRISO



Azienda Agricola Pacifico Crespi
Via Giuseppe Fungo 90
28060 Nibbia (NO) Italia
Tel: +39 0321 57216
Fax: +39 0321 57216
e-mail: info@crespiriso.com
made in Italy

RICETTA con Riso Rosso
RISOTTO ALLE MELE

INGREDIENTI: (per 4 persone)

- 300 g di Riso Rosso
- burro quanto basta
- olio di oliva
- brodo di carne
- 1 mela
- un pizzico di formaggio Grana Padano
- sale quanto basta

TEMPI DI COTTURA:

45 circa minuti per una cottura al dente

PROCEDIMENTO:

- Sciogliete nel tegame il burro nell'olio.
- Aggiungete il riso e fatelo tostare leggermente, rimescolandolo.
- Bagnate con il brodo caldo.
- Quando il riso sara' a meta' cottura, sbucciate e affettate finemente la mela, mettetela nel riso e finite di cuocere, rimescolando.
- Levate dal fuoco il riso quando e' ancora al dente e mantecatelo con burro e formaggio Grana Padano grattato.
- Servite caldo.