



2ª RICETTA

LA CUCINA ITALIANA DELL'ALCIES

PRIMO PIATTO

RISOTTO CON GROVIERA, PERE E NOCI



Per 4 persone:

- 400 gr di riso
- 50 gr di burro
- 2 cucchiaini di cipolla tritata FINE
- 1 litro abbondante di brodo
- 1 pera William, di buone dimensioni, tagliata a tocchetti con la buccia
- circa 200 g di groviera a dadini
- i gherigli di 8 noci, spezzettati
- 2 cucchiainate di grana padano grattugiato (facoltativo ma ci sta bene)
- sale, pepe nero macinato al momento

Procedere come per un normale risotto: cipolla fatta appassire nel burro finché diventa trasparente, aggiunta di riso, tostatura del medesimo per 3 minuti, mescolando. Poi bagnare lentamente con brodo portando a $\frac{3}{4}$ di cottura – dipende dal riso: diciamo 13-14 minuti - dando frequenti mescolate. Regolare il sale.

Adesso unire i tocchetti di pera e, dopo 2-3 minuti, il formaggio groviera e le noci. Mescolare facendo fondere il formaggio, unire generoso pepe nero e servire, a cottura del riso, con spolverata di grana grattugiato.

Questo risotto è ottimo servito con medaglioni di filetto (filé mignon) conditi con sale, pepe nero macinato al momento, pepe rosa e passati alla piastra.

Vino consigliato: un vino bianco aromatico tipo Riesling o un rosé.