



Risotto barbabietole, pere e nocciole

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnaroli riserva Cascina Grampa 80gr per persona (320 gr)
Brodo vegetale q.b.
3 barbabietole
100 gr di nocciole tostate tritate
2 pere Abate
Burro una noce
Parmigiano 100 gr
Olio di oliva 50 gr

Preparazione:

Crema di bababietole:

Frullare le barbabietole in un mixer con brodo vegetale e renderlo una crema liscia

Far tostare il riso con un filo d'olio di oliva aggiungere il brodo e due mestoli di crema di bababietole.

Portare a cottura seguendolo doviziosamente. In base all'intensità del colore e del sapore aggiungere altra crema di barbabietole.

A cottura ultimata, togliere dal fuoco e mantecare con una noce di burro e Parmigiano.

Impiattare e guarnire con la granella di nocciole tritate e le pere abate tagliate a cubetti, distribuendole a piacere sul risotto.

Buon appetito