



GUSTO IN FAMIGLIA

RISOTTO CON PERE, NOCCIOLE E SPECK ALTO ADIGE

30 minuti – media – 4 persone



Ingredienti:

- 320 g riso Carnaroli
- 1 l brodo di carne o vegetale
- 2 pere medie (Kaiser o Abate)
- 100 g Recla Speck Alto Adige IGP Cubetti
- 50 g cipolla tritata
- 100 ml vino bianco
- 50 g nocciole
- 40 g parmigiano grattugiato
- 25 g burro
- Sale, pepe, timo fresco
- Zucchero

Preparazione:

1. Tagliare una pera a metà, eliminare i semi interni e tagliarla a fettine sottili.
2. Far caramellare le fettine in padella con una noce di burro e un pizzico di zucchero.
3. Tenere a parte.
4. Pelare e tagliare l'altra pera a dadini.
5. Portare a bollire il brodo.
6. In una casseruola bassa e larga fare appassire la cipolla con due cucchiaini di olio.
7. Unire il riso e tostarlo leggermente, mescolando spesso.
8. Aggiungere lo Speck Alto Adige IGP Cubetti e sfumare con il vino bianco.
9. Coprire il riso con due o tre mestoli di brodo bollente, mescolare e portare a cottura unendo un mestolo di brodo caldo man mano che il precedente viene assorbito.
10. 5 min. prima della fine cottura unire le pere a cubetti e il timo fresco tritato.

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

11. A fine cottura togliere dal fuoco, aggiungere il burro e il parmigiano e un pizzico di pepe.
12. Mescolare vigorosamente per mantecare e dare la cremosità al risotto.
13. Servirlo caldo cosparso con le nocciole tritate, le fettine di pera caramellate e le foglioline di timo.



Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g

Questi piccoli e pratici cubetti sono teneri e delicati naturale, acquistano invece una sfiziosa croccantezza se saltati in padella aggiungono un tocco speciale ai vostri piatti.