

Risotto alle castagne

Dalla Vallecamonica, ci arriva una ricetta decisamente interessante

Risotto alle castagne

Ingredienti per 4 persone

200gr. castagne secche - 1/2 cipolla - 200gr di salsiccia - 100gr di pancetta - 300gr. di riso - 1lt di brodo - 1/2 bicchiere di vino bianco - burro qb. - parmigiano - sale&pepe

Lessate le castagne per una mezzoretta, scolatele, spezzettatele e aggiungete al soffritto di cipolla, pancetta e salsiccia.

Cuocete in tutto per pochi minuti, aggiungete il riso e fatelo tostare, sfumando con il vino bianco, cuocete per una ventina di minuti aggiungendo brodo poco alla volta

Una volta raggiunta la giusta cottura unite il burro e il formaggio e mantecate a fuoco spento.

Lasciate riposare per un paio di minuti

Buon appetito

Accompagnate questo magnifico risotto con Ciass Negher di Agricola Vallecamonica

Ricetta suggerita da Az.Agr. Panorama di Artogne (Bs) (produttore di castagne)