

Risotto al Fieudo et pere



Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla piccola
- Burro *
- 1 l circa Brodo manzo
- 400 gr Riso *
- 150 ml Vino bianco
- 0,5 dl panna *
- 200 gr Fieudo *
- Pere mature
- Pepe

Preparazione

Tagliare la cipolla soffriggere leggermente nel burro aggiungere il riso mescolare e bagnare con il vino bianco far evaporare poi aggiungere piano piano il brodo fino a cottura del riso, aggiungere formaggio d'alpe Fieudo, la panna e le pere lasciare mantecare nella pentola e servire nei piatti fondi ben caldi decorare con un po' di pepe.

* Per la ricetta originale ci vogliono:

- il burro e la panna prodotti dal Caseificio del Gottardo;
- il riso per risotto prodotto dall'azienda Terreni alla Maggia;
- il formaggio d'alpe prodotto dall'azienda di Gabriele e Katya Genoni (ma è possibile utilizzare anche un altro formaggio d'alpe).