

RISOTTO CON NOCI E FONTINA

Orientiamoci su un primo piatto davvero originale: il risotto con noci e fontina. Questo formaggio, tipico della Val d'Aosta, dove è prodotto con il latte ricco e aromatico delle mucche portate agli alpeggi tra i due e i tremila metri di altitudine, era prodotto sicuramente prima del 1270, epoca in cui se ne ha una prima testimonianza scritta

Ingredienti per 4 persone • *Riso carnaroli*: g 250 • *Uno scalogno* • *Brodo di carne* • *Burro*: g 80 • *Parmigiano reggiano*: g 120 • *Gherigli di noci*: g 100 • *Fontina*: g 150 • *Timo fresco* • *Sale*

Pelate e tritate lo scalogno, poi in una casseruola soffriggetelo con una noce di burro; unite il riso, tostatelo, versate il brodo di carne bollente, unite i gherigli di noce sbriciolati e il timo fresco tritato e cuocete per 10 minuti; aggiungete un po' di brodo nel caso il

riso si asciugasse troppo. Tagliate la fontina a tocchetti, unitela al riso, continuate la cottura per 6 minuti, spegnete e mantecate il risotto con il burro e il parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione: 25 minuti

FACILE

