



CUCINA CON NOI!

Risotto al cavolo viola, brie e pistacchi

INGREDIENTI

100 g di Virtù di Brodo Orogel

50 g di cavolo viola

400 g di riso

50 g di Parmigiano Reggiano

20 g di brie

pistacchi

aglio

mezza cipolla rossa



20



4



Facile



Primi Piatti



Pentola

Preparazione

- 1 Preparare un litro di brodo seguendo le indicazioni sulla busta.
- 2 Togliere l'anima all'aglio, tritarlo e rosolarlo in padella con mezza cipolla rossa e una noce di burro.
- 3 Far dorare e versare il riso in padella, facendolo tostare per qualche minuto, mescolando per evitare che si attacchi. Deve risultare lucido e dorato.
- 4 Aggiungere il cavolo viola tagliato sottile e due mestoli abbondanti di brodo, fino a ricoprire completamente il riso. Portare ad ebollizione e cuocere riso con il brodo, mantenendolo sempre in caldo.
- 5 Aggiungere il Parmigiano, sale e pepe solo negli ultimi minuti di cottura.
- 6 Togliere dal fuoco e aggiungere il brie tagliato a pezzetti e lasciare sciogliere nel risotto. Tostare 5-6 pistacchi in padella per qualche minuto e tritare grossolanamente. Servire il riso con la granella di pistacchi.

