

Risotto Ai Mirtilli

Pulite i mirtilli strofinandoli con molta delicatezza con un telo inumidito. Metteteli in una casseruola con il burro e fateli appassire su fuoco molto dolce per qualche minuto, mescolando. Aggiungete il riso, lasciatelo insaporire mescolando, poi aggiungete anche il vino e alzate la fiamma. Quando il vino ? evaporato iniziate ad aggiungere anche il brodo bollente a mestoli, unendone altro man mano che viene assorbito. A cottura ultimata e a fornello spento unite latte sufficiente per un risotto 'all'onda'. Mescolate e completate il piatto con qualche cucchiata di formaggio.

Ingredienti

440 G Riso
60 G Mirtilli
40 G Burro
6 Cl Vino Rosso
12 Cl Latte Intero
100 Cl Brodo
30 G Formaggio Parmigiano

Note

Preparazione: 40 minuti.