



Risotto di riso integrale con rapa rossa, taleggio e pistacchi tostati

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

180 gr di riso integrale
200 gr di rapa rossa cotta
150 gr di spinaci freschi
1 scalogno
50 gr di taleggio
10 gr pistacchi tostati

brodo vegetale
aceto balsamico tradizionale
di Modena
olio extravergine di oliva
sale marino integrale



PREPARAZIONE

 **Preparazione: 30 minuti**

- Porta a ebollizione il brodo vegetale.
- In una casseruola alta metti l'olio e lo scalogno tagliato in fettine sottili, e fallo stufare a fuoco lento per qualche minuto.
- Metti il riso integrale e procedi con la tostatura.
- Sfuma il riso con il brodo vegetale e aggiungilo di volta in volta fino a coprire.
- Frulla la rapa rossa e versa il composto nel riso.
- Dopo 17 minuti di cottura del riso, metti gli spinaci puliti, il taleggio tagliato a pezzettini, i pistacchi, il sale e manteca a fuoco spento.
- Completa il piatto con un filo di aceto balsamico tradizionale e servi.

Promossa da



In collaborazione con



Realizzato con il sostegno
non condizionato di

