

Risotto alle Clementine



Ingredienti

450 g di riso per risotti
2 spicchi d'aglio
2 gambi di sedano
1/2 cipolla
qualche foglia di basilico
un poco di grappa secca
burro q.b.
olio extra vergine d'oliva
il succo di 5 clementine
parmigiano
brodo vegetale
clementine per la decorazione (a piacere)

Il risotto alle clementine è un primo piatto molto delicato e raffinato; se amate cucinare con la frutta come piace a me non potete non provarlo.

Preparare il brodo (io ho utilizzato il dado per questioni di tempo).

Tritare l'aglio, il sedano, la cipolla e il basilico e soffriggere con un poco d'olio extra vergine d'oliva.

Versare il riso e tostare leggermente, quindi sfumare con la grappa e lasciar evaporare a fuoco vivace. Unire il succo delle clementine e mescolare aggiungendo gradatamente il brodo fino a cottura.

Aggiustare di sale e mantecare con burro e parmigiano, il risotto alle clementine è pronto.