



Risotto con le pere e fonduta di formaggio

Ingredienti

300 gr. di riso Vialone Nano o Arborio

1/2 cipolla

brodo vegetale

150 gr. di taleggio

2 pere grandi piuttosto acerbe

50 gr. di panna

50 gr. di burro

1/2 bicchiere di vino bianco

2 mazzetti di erba cipollina

olio e.v.o

sale

pepe

Mondare, lavare e tritare la cipolla. In una casseruola fare sciogliere metà burro e un po' di olio, fare stufare lentamente la cipolla mescolando di seguito unire il riso, poco sale e fare insaporire per alcuni minuti, bagnare con il vino bianco e fare sfumare a fuoco vivace.

Aggiungere il brodo caldo, mescolare, coprire e fare cuocere a fuoco medio.

Lavare e sbucciare le pere, tagliare a cubetti e spadellare a fuoco allegro per alcuni minuti con poco burro, sale e pepe.

Tagliare a pezzettini il taleggio e scioglierlo con la panna e con un mestolino di brodo in un pentolino a fuoco dolce, mescolando di continuo. A fine cottura insaporire la fonduta con una macinata di pepe.

Aggiungere al riso ancora al dente le pere con il loro fondo e portare a termine la cottura.

Mantecare con metà della fonduta e con una noce di burro.

Disporre in un piatto da portata e nappare con la rimanente salsa al taleggio; cospargere di erba cipollina e servire caldo.