



## Risotto speck, taleggio e noci

### **Ingredienti**

mezza cipolla

3 cucchiaini olio di oliva

50 g burro

500 g riso Carnaroli

1 l. e 1/2 di brodo

vino bianco

200 g di taleggio

200 ml latte

100 g di speck a dadini

10 gherigli di noci

Passare in padella lo speck fino a renderlo croccante quindi aggiungere le noci tritate grossolanamente e fare tostare, mettere da parte. Tritate la cipolla e farla soffriggere con olio e burro a fuoco lento, deve diventare trasparente ora aggiungere il riso e fare tostare, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco secco, aggiungere 2 o 3 mestoli di brodo caldo a coprire il riso; continuare la cottura, a fuoco basso, come per qualsiasi risotto aggiungendo brodo all'occorrenza quando si consuma (ci vorranno circa 20 minuti) .

Quando manca poco a terminare la cottura mettete il taleggio a pezzetti in una padella con il latte e fatelo sciogliere.

Aggiungete al risotto la crema di taleggio e il mix di speck e noci, se volete anche una spolverata di parmigiano (io non l'ho messo).

Buon appetito!