

Risotto Bietola & Caprino



Per  

Ingredienti

200 gr di riso arborio
1200 ml di brodo vegetale
1/2 cipolla piccola
1 manciata di foglie di bietola
60 gr di caprino fresco
1 rametto di timo
scorza grattugiata di limone
15 gr di burro
sale e olio extravergine di oliva

Procedimento

Mettere in una pentola l'olio e la cipolla tritata finemente, aggiungere la bietola e cuocere per 5-6 minuti, dopodiché aggiungere il riso e mescolare fino ad assorbimento del liquido. Aggiungere un mestolo di brodo vegetale e mescolare fino al suo assorbimento, continuare in questo modo fino a che il riso è cotto (circa 20 minuti). Nel frattempo unire al caprino un rametto di timo fresco tritato e formare una crema. Aggiungere il burro al riso e finire la cottura, dopodiché disporre il risotto nei piatti. Aggiungere la chenelle di caprino e timo, grattugiare un pò scorza di limone e servire immediatamente.