

---

## Risotto mele e speck

Posted by Elizabeth - 2009/12/03 15:44

---

Questo risotto è l'ideale per una serata tra adulti, perchè il gusto un po' speziato e particolare non piace troppo ai bambini.

300g riso  
100g fontina  
1 cipollina  
1 lt brodo  
1 cucchiaio Marsala secco (o Calvados)  
2 mele rosse Stark  
4 fette speck  
4 bacche di ginepro  
1 foglia alloro  
20g grana grattugiato  
40g burro  
sale

Rosolare in 20g di burro le mele a tocchetti insieme allo speck a dadini, le bacche di ginepro e l'alloro.

Dopo 5 minuti sfumare col vino, spegnere il fuoco ed eliminare alloro e bacche.

A parte soffriggere la cipollina tritata con 10g di burro, unire il riso, tostarlo, cuocerlo al dente aggiungendo man mano il brodo caldo.

A fine cottura regolare di sale, unire il grana e mantecare bene.

Ungere col burro rimasto una pirofila, disporvi il risotto a strati alternati con la fontina a fettine e le mele allo speck.

Passare sotto il grill caldo per circa 5 minuti, poi servire.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 30 minuti

=====