

Primi

Risotto alle mele e Nesquik

Difficoltà 3

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso carnaroli
 1 cipolla piccola
 2 mele Golden
 5 cucchiaini di Nesquik
 2 dadi Maggi o 1 litro di brodo di carne
 40 g di parmigiano reggiano
 2 noci di burro
 1 cucchiaino di olio
 pepe bianco QB

Tempo

5 minuti per la preparazione
 + 20 minuti per la cottura

Preparazione

Per preparare il brodo, facciamo bollire in una pentola un litro d'acqua con 2 dadi. Nel mentre, puliamo e tritiamo la cipolla e facciamola appassire in una casseruola con una noce di burro.

Aggiungiamo il riso e facciamolo tostare mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungiamo un po' di brodo di carne caldo e continuiamo a mescolare con un cucchiaino di legno. Continuiamo la cottura del risotto aggiungendo di tanto in tanto il brodo, mescolando sempre con il cucchiaino di legno.

A metà cottura (dopo circa 10 min) uniamo una mela pelata e tagliata a cubetti subito dopo aver aggiunto un mestolo di brodo, poi mescoliamo bene.

Dopo 20 minuti (a seconda poi del gusto) il risotto è pronto: spegniamo il fuoco e facciamo mantecare con la noce di burro rimasta, il parmigiano reggiano grattugiato e 3 cucchiaini di Nesquik.

Per la guarnizione, tagliamo a cubetti la restante mela senza sbucciarla, prepariamo una padella con un cucchiaino di olio, riscaldiamolo, versiamo le mele tagliamo e facciamo cuocere a fuoco vivo per 3 minuti.

Aggiungiamo 2 cucchiaini di Nesquik e spegniamo quando si sarà sciolto. Impiattiamo il risotto decorandolo con il composto di mele al Nesquik e spolveriamolo con del pepe bianco macinato.

Consiglio del cuoco: facciamolo noi il brodo!

INGREDIENTI:

1 cipolla piccola
 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva
 1 l e ½ d'acqua
 2 pezzi di sedano
 1 carota
 2 – 3 rametti di prezzemolo
 700 g di carne (un osso di manzo, un pezzo di doppione, 1/2 gallina)
 1 cucchiaino di sale grosso

TEMPO:

5 minuti per la preparazione + 3 – 4 ore di cottura

PPREPARAZIONE:

Mettiamo in una pentola dell'acqua fredda, il sedano, e le carote peliamo e laviamo.

Aggiungiamo la cipolla precedentemente tostata in padella per togliere l'acidità. Portiamo ad ebollizione il brodo e aggiustiamo con il sale.

Se vogliamo fare il brodo di carne, aggiungiamo un osso di manzo, il doppione e un pezzo di gallina nel momento in cui mettiamo le verdure. Lasciamo cuocere a fuoco lento e consideriamo che un buon brodo deve bollire almeno 3 – 4 ore.