

# RISOTTO CON BARBABIETOLA

## INGREDIENTI

RISO 300G  
BARBABIETOLA PRECOTTA SOTTOVUOTO  
FORMAGGIO CREMOSO (A SCELTA)  
CIPOLLA  
DADO  
BRODO VEGETALE  
OLIO



PREPARATE LA BASE CLASSICA DEL RISO CON OLIO, CIPOLLA, DADO E BRODO VEGETALE.  
PULITE E TAGLIATE A DADINI LA BARBABIETOLA E PASSATELA NEL MINIPIMER CON UN PO DI BRODO VEGETALE FINCHÉ DIVENTA UN PURÈ.

QUANDO MANCANO 5 MINUTI DALLA FINE COTTURA DEL RISO AGGIUNGETE LA BARBABIETOLA,  
QUANDO IL RISO È PRONTO SPEGNETE IL FUOCO E MANTECATE CON UN FORMAGGIO MORBIDO A PIACERE (PILADELPHIA, TALEGGIO, GORGONZOLA, CAPRINO ECC...).

BUON APPETITO CRI

