



Risotto con Barbabietola, Ricotta e Mandorle

Risotto veloce e facile nella sua preparazione, se hai delle **barbabietole**, mettile a cuocere almeno 40 minuti prima che inizi il risotto. Un **alternativa** alla **ricotta** può essere il **gorgonzola** o una **philadelphia**, per osare di più puoi aggiungere della riduzione di **balsamico** a finire sul piatto. Personalmente non piace sfumare il riso con il **vino** e se non avete un brodo di **verdure** non usate il liofilizzato, meglio usare **acqua** leggermente **salata**.

Senza **Glutine**

VEGETARIANO



4
Porzioni



15 min.
Preparazione



15 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	RISO CARNAROLI
150 GR	RICOTTA
2	BARBABIETOLE PRECOTTE
20 GR	MANDORLE A FILETTI
50 GR	PARMIGIANO
Q.B.	SALE, BRODO E BURRO

Procedimento

- 1
TOSTA IL RISO CON UN POCO DI BURRO E SALE, SFUMA CON IL BRODO E LASCIA CUOCERE
- 2
PRENDI LE BARBABIETOLE TAGLIALE IN PEZZI E CON UN FRULLATORE FRULLALE, SE RISULTANO TROPPO DENSE AGGIUNGI UN PO DI BRODO
- 3
A META' COTTURA DEL RISO AGGIUNGI LE BARBABIETOLE E CONTINUA LA COTTURA, QUANDO IL RISO è PRONTO, TOGLI DA L FUOCO E MANTECA CON IL BURRO, PARMIGIANO E 2 CUCCHIAI DI RICOTTA
- 4
METTI NEI PIATTI IL RISOTTO, AL CENTRO LA RICOTTA E COPRI IL PIATTO CON LE MANDORLE A FILETTI, IL PIATTO E' PRONTO.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
399	13,03 gr	72,33 gr	6,64 gr