

RISOTTO AL PINO MUGO E CASOLET

Ingredienti:

Per 6 persone

420 gr di riso vialone nano

50 gr di gemme di mugo

100 gr di burro

200 gr di Casolet

1 bicchiere di vino bianco secco

brodo q.b.



Preparazione:

Tostare il riso in poco burro.

Poi sfumarlo con il vino bianco.

Quindi coprire con del buon brodo sia vegetale che di carne.

Cuocere per 13-14 minuti.

Aggiungere a piacere il burro aromatizzato al pino mugo ed il Casolet tagliato a cubetti.

Lasciare riposare per almeno 2-3 minuti quindi servite con delle piccole gemme di guarnizione.