

Risotto allo Zincarlin alle pere

Ricetta di Marialuce Valtulini, Valle di Muggio

Ingredienti

240 g Riso Vialone Nano 

2 “formaggini alti” Valle di Muggio

80 g Zincarlin dala Vall da Mücc 

2 Pere mature

Zucchero

30g Burro

Olio

Cipolla

Brodo vegetale o di carne* (a seconda delle preferenze)

1 dl di vino bianco secco

Preparazione

1. 10 g di burro in padella a fuoco alto e mettere le pere tagliate a cubetti e lasciar cuocere rimstando. Aggiungere un paio di cucchiaini da caffè di zucchero e bagnare con acqua o se lo desiderate con anche uno spruzzo di Gin Bisbino. Quando sono dorate, spegnere il fuoco e tenerle da parte.
2. Far rinvenire brevemente la cipolla tagliata preventivamente molto fine, versiamo il riso e lasciamo tostare. Aggiungere il vino, lasciar evaporare e poi aggiungere il brodo poco per volta. A cottura controllare la salatura tenendo presente che lo zincarlin dala Vall da Mücc porterà già un gusto piuttosto intenso. Ritirare il risotto dal fuoco e aggiungere quindi il burro rimanente e i formaggini alti per la mantecatura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3. Mettere la quantità voluta di risotto nel piatto, posare sopra lo Zincarlin dala Vall da Mücc in scaglie e le pere caramellate.

* Brodo di carne, possibilmente fatto in casa e sgrassato