

Risotto al mascarpone e pepe rosa

Categoria: Portate - Riso e risotti



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 15-20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il risotto al mascarpone e pepe rosa è un raffinato ma semplicissimo primo piatto, che realizzerete in qualche manciata di minuti con pochi ingredienti di facile reperibilità.

La base è quella del classico risotto con soffritto di cipolla, riso tostato e sfumato con vino bianco, successivamente arricchito con mascarpone e grani di pepe rosa, mantecato con burro e parmigiano grattugiato: una vera leccornia.



Ingredienti

» Brodo vegetale circa 1 litro	» Pepe rosa in grani
» Burro 30 gr	» Riso carnaroli 350 gr
» Mascarpone Granarolo 250 gr	» Sale q.b.
» Olio extravergine di oliva 3 cucchiaini	» Scalogno 1
» Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	» Vino Spumante o brut 1 bicchiere

Preparazione



Per preparare il risotto al mascarpone e pepe rosa, iniziate tritando la cipolla e facendola dorare con l'olio in una casseruola, poi aggiungete il riso e fatelo tostare (1); sfumate con il bicchiere di spumante (2) e aggiungete poco alla volta tanto brodo quando ce ne vorrà per cuocere il riso (3), sempre a fuoco dolce.



A metà cottura aggiungete al riso il **mascarpone Granarolo (4-5)** amalgamandolo bene, e poi continuate la cottura (6).



Due minuti prima del termine, aggiungete i grani di pepe rosa (7),aggiustate di sale e spegnete il fuoco. Aggiungete a questo punto per mantecare il parmigiano grattugiato (8) e il burro (9): amalgamate bene tutti gli ingredienti e servite immediatamente guarnendo il piatto con grani di pepe rosa e ciuffi di prezzemolo.

Consiglio

Il pepe da usare per la preparazione del risotto può essere sia quello in grani che quello in salamoia, quest'ultimo è assai saporito.