

Risotto in bianco mantecato alla Bella Lodi



Risotto in bianco mantecato alla Bella Lodi, un primo piatto semplice, delicato ma al tempo stesso molto saporito. Come trasformare un semplice riso in bianco in una portata importante.

Nella mantecatura abbiamo utilizzato un formaggio lodigiano, la Bella Lodi, della scamorza e del parmigiano. Il risultato è davvero ottimo.

Ingredienti per 2 persone

250 g di riso carnaroli biologico

100 g di scamorza

70 g di Bella Lodi

parmigiano

pepe

brodo vegetale

burro

Per prima cosa preparare il brodo vegetale, o in alternativa utilizzare semplicemente dell'acqua.

In un tegame largo scaldare un filo di olio, aggiungere il riso, salarlo e sfumarlo subito con un mestolo di brodo vegetale caldo.

Cuocere a fuoco basso e via via aggiungere il brodo.



Mentre la cottura del riso procede, grattugiare finemente i formaggi.



A cottura ultimata, versare i formaggi nel riso, aggiungere un pezzetto di burro e mantecare a fuoco spento fino a che il risotto risulti cremoso.



Servire caldo con una spolverata di pepe nero.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)