

# Risotto vegetariano alla rapa rossa



Francesco Di Chiara, Caserta (CE) 1993  
Chef a domicilio

 Cucina mediterranea stagionale

 [d.i.chiarafdc@outlook.it](mailto:d.i.chiarafdc@outlook.it)



 **TEMPO:** 40'

 **RISO:** Carnaroli

## Ingredienti per 4 persone:

- ✓ 320 g di Riso Carnaroli Selezione
- ✓ 480 ml di estratto di rapa rossa (rapa già precotta di facile reperibilità)
- ✓ 1 patata, 1 carota, 1 cipolla, 2 gambi di sedano per il brodo vegetale
- ✓ Blu di capra (gorgonzola o altro formaggio morbido di capra a piacimento)
- ✓ 40 g di parmigiano 36 mesi qb
- ✓ Una noce di burro
- ✓ Sale qb

## Procedimento:

Per prima cosa preparare un brodo vegetale facendolo bollire lentamente utilizzando una patata, una carota, 2 gambi di sedano e una cipolla e tenerlo in caldo.

Successivamente estrarre il succo di rapa e mantenerlo in frigo.

Far tostare il Riso per qualche minuto e poi sfumarlo con il vino bianco (questo passaggio, se non di vostro gradimento, si può saltare).

Aggiungere il succo di rapa freddo da frigo fino a coprire il Riso, in questo modo il Riso potrà assorbire meglio il gusto e il colore della rapa.

Cucinare per circa 14 minuti aggiungendo brodo vegetale.

Una volta al dente, mantecare il Risotto con formaggio e burro e aggiustare di sale e pepe.

## Conclusione:

Impiattare il risotto e guarnire con del Blu di capra e decorare a piacimento.

 [SCARICA LA RICETTA](#)

