

ROSSO D'ESTATE



Cucinare che passione di Alberto Gorza

Realizzata con il prodotto:

- **Birra LaRü NYSA**
- **PEPITA DEL PIAVE®**
Salumificio Piovesan



INGREDIENTI per 4/6 persone

Riso Carnaroli Bio	500 g
Scalogno	1 pz
Birra LaRü Nysa	250 ml
Lamponi Freschi	240 g
Taleggio di Malga	120 g
Pepita del Piave®	120 g
Brodo Vegetale Leggero	1 l
Olio Extravergine d'Oliva	q.b.

PROCEDIMENTO

- Preparare il brodo mettendo in una pentola d'acqua sedano, carota e cipolla.
- Tagliare a quadratini sottili la pepita.
- Prendere una padella, versare un po' d'olio evo e aggiungere lo scalogno tritato finemente, poi aggiungere e tostare il riso, sfumandolo con la birra.
- Proseguire la cottura aggiungendo il brodo man mano che si asciuga.
- Nel frattempo mettere in un mixer i lamponi e frullarli.
- Poco prima del fine cottura togliere dal fuoco la pentola e mantecare il risotto con il taleggio, la pepita e circa 100ml di salsa di lampone.
- Non salare il risotto poiché l'apporto salino viene dato dagli ingredienti stessi usati.
- In un piatto posizionare al centro un coppa pasta da 8 cm, versare il riso all'interno, aggiungere al centro un cucchiaino di salsa di lampone, un lampone fresco e una fogliolina di menta.