

# Risotto alle mele. Un goloso risotto post S. Valentino



Eccoci qui finalmente!

Con una settimana di ritardo rispetto al programma, questo è il risotto che avrei voluto preparare per il giorno di S. Valentino (giusto per dire che avevo fatto qualcosa di diverso dal solito!) se poi non fosse arrivata a pranzo...“mafalda”!

Era una ricetta in archivio da un bel po', ritagliata da un vecchio giornalino della Coop (sottinteso che ci ho rimesso un po' le mani!) e che non poteva non attirare la mia attenzione vista la presenza del cioccolato e della cannella.

Certo il classico risotto con le mele lo avevo già sperimentato con successo ma questa variante insolita e golosa...mi tentava una cifra!

Poi succede sempre che o provo subito le ricette che mi colpiscono (come la sardenara o le chouquettes) oppure le sventurate possono rimanere a tempo indeterminato ad accumulare polvere sulla scrivania insieme ad un'altra miriade di fogli e fogliettini fino a che ti dimentichi anche della loro esistenza.

E poi...un giorno, nel tentativo di dissotterrare qualche centimetro in più di quel tavolo...ops, tornano alla luce come per magia!

Ecco dov'era finita ^\_^!!!



## RISOTTO "GOLOSO" alle MELE

Print

Prep time

10 mins

Cook time

20 mins

Total time

30 mins

Pere 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di riso
- 2 mele renette (o comunque piuttosto asprigne)
- 40 gr di cioccolato fondente grattugiato (ho ne ho usato uno al 72% di cacao)
- 1 scalogno
- brodo vegetale
- cognac o brandy
- cannella in polvere
- 30 gr di burro
- olio evo
- panna liquida (facoltativa)

Procedimento

1. Imbiondire lo scalogno tritato finemente con 2 cucchiai di olio.
2. Aggiungere il riso e lasciarlo tostare leggermente, mescolando.
3. Sfumare con il cognac e lasciar evaporare.
4. Iniziare quindi ad aggiungere poco alla volta il brodo bollente come per un normale risotto, mescolando spesso.
5. Nel frattempo, sbucciare le mele, eliminare il torsolo e grattugiare la polpa.
6. Cinque minuti prima del termine della cottura del riso

- unire la polpa di mele e una spolverata di cannella.
7. Fuori dal fuoco incorporare una noce di burro e legare a piacere con un paio di cucchiari di panna (ho usato pochissima panna da caffè).
  8. Unire il cioccolato grattugiato, mescolare e servire subito, cospargendo a piacere con altro cioccolato.



Un bacio a tutti, alla prossima...