

PRIMI

# Risotto in bianco con nocciole e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso vialone nano**  
320 gr

**Nocciole pulite**  
80 gr

**Taleggio Cademartori**  
100 gr

**Cipolla bianca**  
1

**Vino bianco**  
1 bicchiere

**Olio extravergine d'oliva**  
4 cucchiari

**Menta**  
1 rametto

**Sale**  
Q.b

**Pepe**  
Q.b

## Descrizione

Ecco come preparare il risotto in bianco con nocciole tostate e taleggio: tritate le nocciole e tostatele in una padella antiaderente fino a doratura, poi mettetele da parte.

In un tegame fate soffriggere la cipolla tritata nell'olio extravergine d'oliva.

Unite il riso e tostatelo per qualche minuto, poi sfumate con un bicchiere di vino bianco.

Ora aggiustate di sale e pepe.

Continuate la cottura per 15 minuti a fuoco medio mescolando e aggiungendo mestoli di brodo bollente.

A fine cottura mantecate il risotto con il Taleggio Cademartori.

Servite caldo guarnendo con le nocciole tostate e qualche fogliolina di menta.

Il vostro risotto in bianco con nocciole e taleggio è pronto!