PRIMI PIATTI

Risotto con speck e Asiago

ingredienti

180 g di riso
70 g di speck
45 g di Asiago mezzano
500 ml di brodo
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
mezzo bicchiere di vino bianco secco
uno spicchio d'aglio
sale

per decorare
due fette di speck tagliate sottili

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

Tagliare lo speck a dadini o a pezzetti di basso spessore: se lo spessore sarà eccessivo è possibile che cuocendo assuma una consistenza troppo dura. Tagliare a dadini l'Asiago.

In una padella capace, scaldare l'olio con l'aglio e, quando sfrigola, tuffarvi il riso e farlo tostare qualche minuto, saltandolo spesso. Versare il vino e far sfumare, quindi unire lo speck, seguito dal brodo e far cuocere coperto per circa 20 minuti, girando di tanto in tanto; regolare di sale se necessario.

A cottura ultimata, aggiungere il formaggio e mescolare, facendolo fondere dolcemente. Servire il risotto con speck e Asiago in piatti individuali, decorando con roselline di speck.