



## Risotto pere e taleggio



© Ricette Bimby

## Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

### Ingredienti

- Uno scalogno
- 50 g di olio extravergine di oliva
- ½ misurino di vino bianco
- 200 g di riso carnaroli
- Una pera abate
- Un cucchiaino di dado vegetale Bimby
- 100 g di taleggio
- 30 g di burro
- Parmigiano q.b.

### Preparazione

Sbuccia uno scalogno, taglialo in quarti, mettilo nel boccale e trita **5 Sec. Vel. 7**.

Versa 50 g di olio extravergine di oliva e soffriggi **5 Min. 100° Antiorario Vel. 1**, senza misurino.

Aggiungi 200 g di riso e fai tostare **3 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**.

Versa dal foro del coperchio mezzo misurino di vino bianco e sfuma **5 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. 1**.

Nel frattempo lava e taglia una pera abate a pezzetti.

Aggiungi la pera a pezzetti nel boccale, un cucchiaino di dado Bimby, 360 g di acqua e sale q.b. Cuoci per il **Tempo indicato sulla confezione del riso 100° Vel. Soft Antiorario**.

Controlla la cottura del riso ed eventualmente aggiungiamo qualche minuto di cottura e aggiusta di sale.

Taglia 100 g di taleggio a dadini e aggiungilo nel boccale con 30 g di burro e parmigiano a piacere **30 Sec. Antiorario Vel. 1**.

Servi nei piatti.

