



Risotto verza e formaggio



© 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

- 400 g di verza riccia
- 860 g di acqua
- 150 g di fontina
- ½ scalogno
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 200 g di riso Carnaroli
- ½ misurino di vino bianco
- Un cucchiaino di dado vegetale Bimby
- Sale q.b.
- 40 g di burro freddo

Preparazione

Taglia 400 g di verza a strisce sottili, lavala e distribuiscila tra il cestello e nella campana del Varoma.

Versa 500 g di acqua nel boccale, posiziona cestello e Varoma, cuoci **20 Min. Temp. Varoma Vel. 1**. Tieni da parte.

Tieni da parte l'acqua di cottura della verza e sciacqua il boccale.

Taglia 150 g di fontina a pezzettoni e mettila nel boccale **10 Sec. Vel. 8**. Tieni da parte.

Trita nel boccale ½ scalogno **5 Sec. Vel. 9**.

Versa 40 g di olio extravergine di oliva e stufa **5 Min. 100° Vel. 1**.

Aggiungi 200 g di riso Carnaroli e tosta **3 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**.

Versa ½ misurino di vino bianco e sfuma **5 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft**.

Aggiungi 360 g di acqua di cottura della verza (+ q.b. di acqua normale, se necessario), la verza tenuta da parte, un cucchiaino di **dado vegetale Bimby**, il sale e cuoci il riso per il **Tempo indicato sulla confezione 100° Antiorario Vel. 1**.

Controlla la cottura del riso ed eventualmente prolunga di qualche minuto.

Aggiungi la fontina tenuta da parte, 40 g di burro freddo e manteca **1 Min. Antiorario Vel. Soft**.

Trasferisci in una zuppiera, aggiusta di sale (se occorre) e servi.

Consigli

Presentazione da chef: lascia 4 foglie di verza intere, cuocile al Varoma con la verza tagliata ed utilizzale come "contenitore" per servire il risotto in maniera scenografica