



Risotto pere e frant

dal Friuli Venezia Giulia

Per 6/8 persone

Preparazione 30 minuti

500 g. riso vialone nano o
carnaroli

150 g. formaggio Frant

1 pera abate non troppo matura

Olio d'oliva q.b.

Brodo vegetale q.b.

Rosmarino q.b.

Rosolare il riso con un cucchiaino d'olio d'oliva, iniziare a cuocere aggiungendo del brodo bollente, dopo 10 min aggiungere le pere tagliate a dadini, dopo 15 min. aggiungere il formaggio frant e una decina di aghi di rosmarino tagliato fine. Fare cuocere ancora 2/3 min. circa e servire.

Il formaggio "Frant" è un formaggio morbido, tipico friulano, nato per riutilizzare le forme di formaggio che non potevano essere stagionate per la presenza di qualche difetto. Queste forme vengono sminuzzate, si unisce del formaggio stagionato grattugiato, panna, sale e pepe, l'impasto ottenuto si ricompone e dopo due, tre giorni si utilizza o si lascia stagionare per qualche settimana. Nella preparazione, posso sostituire il rosmarino con del timo fresco, avrò un nota aromatica maggiore.

Chef Pituello Albio



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



AbbiamoRISOXunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it