



RISOTTO ROSSO ALLA BARBABIETOLA E CAPRINO



DELLA DOTT.SSA FRANCESCA CHERUBINO



Ingredienti

- 200 gr riso
- 1 scalogno
- brodo vegetale q.b.
- 2 cucchiari olio extravergine d'oliva
- 150 gr barbabietole rosse (già cotte o sottovuoto)
- 100 gr caprino
- parmigiano reggiano DOP q.b.

Procedimento

1. Tritare lo scalogno e farlo appassire in padella con olio
2. Aggiungere il riso per farlo tostare e le barbabietole frullate
3. Versare anche il brodo vegetale e far cuocere per circa 18 minuti fino ad assorbimento
4. Poco prima di terminare la cottura, aggiungere il parmigiano, ancora un cucchiaino di olio e il caprino

