

# Risotto Radice amara e Taleggio di capra

Si consiglia, soprattutto le prime volte che si usa la radice amara, di tenersi un po' scarsi nelle dosi. Dovendo giocare su contrasti di sapori delicati, la sapidità del piatto deve essere garantita dal brodo di verdure dal gusto delicato ma sufficientemente saporito e dal sapore del taleggio, evitando di aggiungere sale. Anche la mantecatura finale andrà fatta esclusivamente con il taleggio, evitando di aggiungere burro che oltre ad appesantire il piatto tende a mitigare in modo eccessivo le note amare degli ingredienti.

## Ingredienti:

- Radice amara di soncino grattugiata 40 g
- Riso Vialone nano 320 g
- Taleggio (possibilmente di capra) a piccoli pezzi 180 g
- Brodo vegetale sapido almeno 1 l e 1/2
- **Per il soffritto:** 1 noce di burro; 4 cucchiaini di olio e uno o due scalogni

## Procedimento:

In una pentola larga con bordi alti, preparare il soffritto in cui rosolare dolcemente la radice grattugiata.

Dopo 5 minuti tostare a fiamma viva, nel soffritto, il riso.

Passati alcuni minuti aggiungere la quantità di brodo sufficiente a coprire il riso quindi, portando la fiamma a fuoco dolce, continuare la cottura aggiungendo progressivamente il brodo necessario a mantenere il risotto morbido.

A seconda dei gusti, dopo circa 10/12 minuti, a cottura ultimata, lontano dal fuoco, mantecare in modo deciso il riso con il taleggio a pezzi, quindi lasciare riposare un paio di minuti prima di servire.

