



Ricetta

Risotto con kalettes e ricotta al forno

I kalettes rendono felici grandi e piccini con il loro sapore nocciolato

30 min

Tempo di preparazione



31 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

DECORAZIONE

400g kalettes **Di stagione**

4C olio d'oliva

sale, pepe

500g ricotta

RISOTTO

1 cipolla piccola tritata

1C burro

250g riso per risotto, p. es. Carnaroli

2dl vino bianco secco

5-7dl brodo di verdura caldo

50g Sbrinz AOP grattugiato

2C burro

1 limone

Ecco come si prepara

1 di 3

DECORAZIONE Ungere i kalettes con l'olio d'oliva, salare, disporre sulla teglia. Togliere la ricotta dal suo contenitore e disporla a sua volta sui kalettes.

2 di 3

COTTURA AL FORNO Arrostire sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 200°C (modalità statica) per 20-25 minuti.

RISOTTO Far appassire la cipolla nel burro caldo. Aggiungere il riso, stufare fino a che i chicchi sono vitrei, sfumare con il vino, lasciar evaporare il liquido. Aggiungere il brodo gradualmente e lasciar sobbollire per 18–20 minuti mescolando continuamente finché il riso risulta cremoso ma ancora leggermente al dente. Aggiungere formaggio e burro. Impiattare il risotto e decorarlo con i kalettes e la ricotta. Guarnire con scorza di limone grattugiata.