

RISOTTO CON CASTAGNE E ROSMARINO

Ingredienti per 10 persone:

- 700 g di riso,
- 500 g di castagne,
- 10 cl di sugo d'arrosto,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di burro,
- 1 cipolla,
- 200 cl di brodo vegetale,
- 4 rametti di rosmarino,
- 1 spruzzo di cognac,
- sale,
- pepe.

Incidete le castagne e preparate delle caldarroste.

Una volta cotte sbucciatele e fatele cuocere per una buona mezz'ora con il sugo d'arrosto diluito con un bicchiere d'acqua.

Mettete metà rosmarino nel brodo vegetale per mezz'ora, poi filtrate.

In una casseruola fate stufare la cipolla tagliata a metà con metà burro e bagnatela in modo che cuocia perfettamente.

Unite anche il rosmarino rimasto e poi tostate il riso.

Bagnate con il cognac e fatelo evaporare.

Eliminate il rosmarino e aggiungete un mestolo di brodo.

Rimescolate per farlo assorbire e continuate così fino a metà cottura, quando aggiungerete le castagne e il sugo d'arrosto.

Aggiungete ancora il brodo, un mestolo alla volta, e portate il riso a cottura.

Mantecate con il burro rimasto e con il parmigiano e servite subito.