
RISOTTO CON LE MELE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 2 mele,
- 40 g di burro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 mestolo di brodo,
- 1 cucchiaio di salsa Worcester,
- formaggio grattugiato,
- olio d'oliva,
- scorza di limone,
- sale,
- pepe.

Sbucciate e tagliate a dadini le mele, scottatele pochi minuti in acqua bollente con la buccia di limone.

Sgocciolatele, asciugatele e insaporitele, a fuoco vivo, in una noce di burro.

In una pentola fate scaldare un po' d'olio e aggiungete il riso.

Mescolate, spruzzate con il vino e lasciate evaporare.

Versate un mestolo di brodo, fate assorbire e proseguite come per un normale risotto.

A un terzo della cottura aggiungete le mele e, a cottura quasi ultimata, il formaggio, il pepe, il sale, un cucchiaio di Worcester e una noce di burro.