



LE RICETTE PARMAREGGIO

RISOTTO AL MASCARPONE, POMODORI FRESCHI E OLIVE TAGGIASCHE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Mascarpone

INGREDIENTI

- 200 gr [Mascarpone Parmareggio](#)
- 375 gr riso Carnaroli
- 1050 gr brodo di verdure
- 100 gr pomodori secchi
- 60 gr olive taggiasche
- 60 gr Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio
- q.b. scorza di limone
- q.b. basilico fresco
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe

DESCRIZIONE

In un tegame scaldare il brodo di verdure.

In un altro tegame mettere un filo di olio EVO, il riso Carnaroli, mescolare e successivamente aggiungere il brodo di verdure.

Tagliare a pezzettini i pomodori secchi, il basilico, le olive taggiasche.

Terminata la cottura del riso, aggiungere i pomodori e le olive, il Mascarpone, il basilico, un po' di scorza di limone grattugiata, sale, pepe e il Parmigiano Reggiano Grattugiato.

Mescolare bene e impiattare.

Prima di servire, guarnire con alcuni tocchetti di Mascarpone, pomodorini secchi e qualche foglia di basilico e completare stendendo un filo d'olio.