

## Risotto alle pere, prosciutto croccante e robiola di capra

*Il risotto alle pere, prosciutto croccante e robiola di capra è un primo piatto rustico, ideale da gustare nella stagione autunnale. Scopri come prepararlo con la nostra ricetta.*



Oggi ti proponiamo un **primo piatto ricco, rustico** e dai **sapori tipicamente autunnali**, un **risotto** semi integrale alle **pere, prosciutto crudo** e **robiola di capra**. Perfetto da preparare per il pranzo della domenica in famiglia, dopo una passeggiata nella natura. Il nostro consiglio è di utilizzare un **riso integrale**, [qui puoi scoprire tutti i suoi benefici](#), ricordando che **i tempi di cottura si allungheranno** a seconda di quanto indicato sulla scatola!

In più, se non trovi la robiola di capra, la puoi sostituire con una più comune robiola di latte vaccino.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 40 min.**

### Ingredienti

(per 4 persone)

320 g di riso carnaroli semi integrale o integrale

2 scalogni

**2 pere Passo dopo Passo Despar**

**50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato Despar Premium**

**100 g di robiola di capra Despar**

4 fette di prosciutto crudo San Daniele

**8 noci sgusciate Bio, Logico Despar**

**Mezzo bicchiere di vino bianco secco Despar**

**Olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar q.b.**

1 l circa di brodo vegetale

Un pizzico di sale

**Un pizzico di pepe nero Despar**

### Procedimento

1. Affetta sottilmente gli scalogni e lasciali appassire in una casseruola con poco olio, acqua e un pizzico di sale.

2. Taglia le pere a cubetti e aggiungile agli scalogni.

3. Dopo pochi minuti aggiungi il riso, lascialo tostare e sfuma con il vino bianco.

4. Porta a cottura il riso (18–20 minuti circa, o più a seconda del riso utilizzato) aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta.

5. Scalda una padella antiaderente e versa le fette di prosciutto, cuoci per pochi minuti, finché il prosciutto è croccante.

6. Quando il riso è cotto, mantecalo fuori dal fuoco con il Parmigiano e la robiola. Regola di sale e pepe.

7. Servi il risotto con le noci sbriciolate e il prosciutto croccante.