

## Risotto alle mele, taleggio e timo

Come preparare un risotto con le mele? Prova questa ricetta dove è abbinato a taleggio e timo.



Per le occasioni speciali, il **risotto** è sempre una garanzia! Questo di **riso semi integrale** ha come protagonista del cremoso **taleggio** e la nota croccante delle **mele**. Insaporisci il tutto con un po' di **timo** e non dovrai esagerare con il sale!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 5 min. + 20 min. di cottura**

### Ingredienti

(per 4 persone)

320 g di riso semi integrale  
120 g di taleggio  
2 mele  
4 rametti di timo fresco  
4 cucchiaino di scalogno tritato  
4 cucchiaio di olio extra vergine di oliva  
Brodo vegetale q.b.  
Una macinata di pepe nero  
Un pizzico di sale marino integrale

### Procedimento:

1. Versa l'olio in una casseruola a bordi alti. Aggiungi 4 cucchiai di brodo vegetale e lo scalogno tritato. Accendi il fuoco al minimo della potenza e lascia appassire per 2 minuti.
2. Aggiungi il riso, tosta mescolando per un minuto, sempre a fuoco lento. Inizia a versare il brodo poco alla volta.
3. A metà cottura, dopo circa 8 minuti, aggiungi la mela tagliata a dadini e il timo sfogliato.
4. Continua la cottura aggiungendo brodo e mescolando.
5. A fine cottura, dopo circa 15 minuti, manteca con il taleggio, assaggia e aggiusta di sale.