

Risotto dolce con patate, chiodini e salvia

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [G.P.](#) in 11/10/2009

Un risotto che per i suoi ingredienti segna l'inizio dell'autunno. Questa tipologia di patate è nota per la sua dolcezza nel gusto, il che le rende "diverse" e non da tutti apprezzate. L'abbinamento più classico per esaltarne il sapore è proprio con un liquore altrettanto dolce ma deciso come il brandy. I chiodini come varietà di funghi ci sembravano perfetti, perché leggermente più dolci rispetto ad altri. Per profumare questo risotto abbiamo voluto incorporarvi delle foglie di salvia, invece l'utilizzo di un formaggio così stagionato e saporito ha consentito di non ottenere un primo piatto eccessivamente dolce. Un accorgimento: fate attenzione alla quantità del riso utilizzato, perché le patate tendono molto a gonfiarsi.



Ingredienti:

320g riso vialone nano

2 patate dolci

110g funghi chiodini

5 foglie salvia

2 dadi

80g formaggio Venezia stagionato

brandy

acqua

olio evo

sale

Lessare le patate e schiacciarle grossolanamente. Tagliare i chiodini.

Far tostare il riso in una pentola con un filo d'olio, la salvia sminuzzata ed il brandy. Portare a cottura accingendo acqua e dado.

A metà incorporare le patate e, una volta che si sono amalgamate, aggiungere i chiodini.

Mantecare con il formaggio e servire.