



## Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



# Risotto con Ragù di Faraona e Mele

## Preparazione

Dopo aver disossato la faraona e aver tolto la pelle, tagliarla a dadini. Rosolare in una pentola la cipolla tritata con poco olio d'oliva extravergine, quindi aggiungere la faraona a pezzetti, il rametto di timo, la salvia e il rosmarino, insaporire con sale e pepe. Rosolare la carne, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare, quindi aggiungere poco brodo. Cuocere il ragù di faraona per circa 1 ora.

In un tegame a parte, tritare lo scalogno e farlo appassire dolcemente con poco burro. Aggiungere il riso, farlo tostare, bagnare con il vino bianco, lasciarlo evaporare, aggiungere il brodo bollente, e mescolare di tanto in tanto. Incorporare metà ragù di faraona e una parte di mele tagliate a piccoli dadini con la buccia. Aggiungere il brodo poco per volta sino alla cottura del risotto (18 minuti circa).

A cottura avvenuta, togliere dal fuoco, aggiungere il rimanente ragù di faraona e le mele tagliate a dadini. Mantecare con il burro e il formaggio Parmigiano grattugiato.

## Ingredienti (4 persone)

- 320 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 1 scalogno tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 80 g di formaggio Parmigiano grattugiato
- brodo di carne di pollo e vitello
- mezza faraona disossata
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1 mela rossa (stark) e 1 mela golden tagliate a dadini
- 80 g di burro
- olio extra vergine di oliva, sale, pepe q.b.

## Abbinamento vino consigliato

Valpolicella Ripasso