

Le ricette di Stilnuovo

Risi e Bisi

per 4 persone

Ingredienti

- *320g di Riso Vialone Nero*
- *4 Manciate di Piselli Novelli*
- *1 Scalogno*
- *Olio EVO, Sale e Pepe q.b*
- *Brodo di Carne*
- *1 Noce di Burro*
- *Vino Bianco*
- *1 cucchiaino di Grana Padano, oppure Parmigiano*



Preparazione

1. *Soffriggere lo Scalogno in una casseruola;*
2. *Aggiungere un goccio di Vino Bianco e farlo evaporare*
3. *Aggiungere i Piselli, il Sale e il Pepe e portare a media cottura;*
4. *Aggiungere il Riso e farlo tostare per qualche minuto, sfumandolo con un po' di Vino Bianco*
5. *Portare a cottura il Riso aggiungendo, un poco alla volta, il Brodo di Carne (meglio se fatto in modo tradizionale, altrimenti utilizzare del brodo vegetale)*
6. *Una volta spenta la fiamma, mantecare il Riso con il Burro e il Formaggio e lasciare riposare per qualche minuto prima di servire.*

Le ricette di Stilnuovo

Topinambur al Forno

per 4 persone

Ingredienti

- *2 Topinambur*
- *Parmigiano Grattugiato*
- *Sale e Pepe q.b*



Preparazione

1. *Per pulire la buccia esterna, lavare i Topinambur con una spazzola;*
2. *Tagliare i Topinambur a fette molto sottili;*
3. *Adagiare le fettine di Topinambur su una teglia rivestita con carta da forno;*
4. *Cuocere in forno a 200 °C per 7 minuti, o in alternativa a 180 °C in modalità "ventilato" (per ottenere una maggiore croccantezza);*
5. *Spolverare con un pizzico di Sale e Pepe e completare con il Parmigiano grattugiato.*