



Risotto con nocciole e Castelmagno

Il risotto al Castelmagno con nocciole è un primo piatto gustoso e raffinato preparato con delle eccellenze gastronomiche piemontesi.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Il Castelmagno è infatti uno straordinario formaggio di latte vaccino prodotto nella provincia di Cuneo dal sapore ricco ed intenso e dalla particolare pasta semidura e friabile che si presta benissimo ad essere utilizzato in cucina. Le nocciole, possibilmente anche queste piemontesi, con cui andrete a completare il piatto, doneranno ulteriore gusto e profumo, oltre che una gradevole nota di croccantezza. Una ricetta importante nella sua semplicità proprio grazie ai prodotti utilizzati, in particolare il Castelmagno. Infatti, questo formaggio dal profumo intenso è squisito al naturale ma con il risotto diventa eccezionale. Non vi resta che provare questa ricetta semplice e golosa.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione :** 10' **Tempo di cottura :** 18'

Ingredienti per 4 persone

- Riso Carnaroli 320 g
- Castelmagno non troppo stagionato 120 g

- Brodo di pollo 1,5 l
- Vino bianco secco 100 g
- Burro 60 g
- Nocciole IGP del Piemonte 40 g
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Maggiorana qualche foglia
- Miele 1 cucchiaino

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Tostate per pochi minuti le nocciole in un tegame antiaderente e poi tritatele grossolanamente. Passate al mixer il Castelmagno e tenete tutto da parte. Fate sciogliere in un tegame metà burro, poi unite il riso e fatelo tostare dolcemente. Sfumate con il vino e proseguite la cottura con il brodo. Negli ultimi minuti di cottura aggiungete il Castelmagno e alla fine spegnete e mantecate con il restante burro molto freddo. Se necessario, aggiustate di sale e pepate. Impiattate il risotto al Castelmagno e completate ogni piatto con le nocciole tritate, le foglioline di maggiorana e un filo di miele. Servite ben caldo.

Consigli



Per il nostro risotto con nocciole e Castelmagno, la sempre disponibile [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](https://bit.ly/2mZ0kUL) <https://bit.ly/2mZ0kUL> , ci consiglia un Langhe Nascetta

DOC "La Regina" - Braida di Giacomo Bologna. Un vino prodotto con uve Nascetta in purezza. Una varietà autoctona piemontese poco conosciuta capace di regalare vini unici. Il Langhe Nascetta DOC "La Regina" nasce da un'attenta vinificazione in solo acciaio, è infatti un bianco floreale e fruttato, caratterizzato da una chiara impronta minerale. Giallo paglierino, al naso esprime tipici sentori di agrumi, mela, pera e fiori di acacia. Una traccia vegetale, anche di fieno e di paglia, apre ad un assaggio sapido, finissimo e dal carattere deciso. Equilibrato e scattante, chiude con un finale lungo e minerale. Temperatura di servizio consigliata 8/10° C.