BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Sarah introduce: Risotto alla mela con curry.

Tempo di preparazione: 40 minuti
Difficoltá: Facile

Ingredienti (per 4 persone)

- 300 g di riso
- 2 o 3 mele Gala (ma anche la varietà Topaz si adatta alla ricetta)
- 1 cipolla rossa
- 2 cucchiaini di curry o pasta al curry (leggera o piccante, a seconda del gusto personale)
- brodo alle verdure oppure dado da brodo
- 25 g di speck
- burro per imbiondire
- vino per sfumaresale
- pepe

Preparazione

Tagliare in pezzi piccoli la cipolla e lo speck, facendoli poi imbiondire nel burro insieme al riso. Sfumare col vino, versando di seguito il brodo alle verdure. Aggiungere il curry e far cuocere. Passato metà del tempo di cottura, condire con le spezie e poi aggiungere i pezzi di mela. Terminare di cuocere. Attenzione: è importante continuare sempre a mescolare. Alla fine, servire con un sorriso.

Il suggerimento di Sarah

BIOSÜDTIROL

Anche la mela Topaz si adatta molto bene per questa ricetta, perchè è una varietà con il giusto equilibrio tra zuccheri e acidi. Buon appetito!