



RISOTTO CON APIONABO Y PROVOLA

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 20 minutos + el tiempo para preparar el caldo vegetal **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredientes per 4 porciones

- 200 g de apionabo limpio
- 400 g de provola ahumada o scamorza, en cubitos
- Puerro q.s.
- 2 chalotes
- Caldo de verduras q.s.
- Aceite de oliva AOVE q.s.
- 1 vaso de vino blanco sec
- 320 g de riso Vialone nano
- Queso bien estructurado rallado (Castelmagno, pecorino romano ..) q.s.

El apionabo, la sabrosa raíz de la planta de apio, es muy versátil. Pruébalo en este sabroso risotto.

Dificultad: **baja**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **20 minutos + el tiempo para preparar el caldo vegetal**

Porciones: **4**

Preparación

Limpie el apionabo quitando la piel y las partes más duras (hasta obtener 200 gramos). Pique en trozos.

Llevar a ebullición un caldo de verduras. Pique el puerro, la chalota y pochar en aceite de oliva virgen extra, añadir el apionabo, un poco de sal y el caldo vegetal.

Deje hervir hasta que el apinabo esté blando.

En la olla de risotto ponga un chorrito de aceite, añada el arroz dejándolo tostar y añada medio vaso de vino blanco seco.

Deje rebajar bien, a continuación incorpore apionabo y el caldo lentamente, siguiendo el ritmo de evaporación y cocción. Sale.

Cuando esté cocido, apague el fuego, ponga la provola ahumada o la scamorza y mezcle.

Sirva espolvoreando algo de queso rallado por encima. ¡Disfrute!

