

F.LLI

CHIAVERINI &
FIRENZE 1928

LE RICETTE
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

RISOTTO AL FORMAGGIO BLU E FRUTTI DI BOSCO

RICETTA
ORIGINALE

PER 2 PERSONE

INGREDIENTI

160G	Riso carnaroli
500 ML	brodo vegetale
2	cucchiaini olio EVO
1\2	cipolla bianca
80GR	formaggio blu (erborinato dolce)
60 GR	Confettura Extra di Frutti di bosco F.lli Chiaverini



**CONFETTURA
EXTRA DI FRUTTI
DI BOSCO**

PROCEDIMENTO

- 01** In una casseruola soffriggere la mezza cipolla nell'olio fino a che non diventa trasparente. Aggiungere il riso e far tostare a fuoco lento per 5 minuti.
- 02** Aggiungere quindi la Confettura Extra di Frutti di bosco F.lli Chiaverini, girare per amalgamare bene in modo energico e portare a cottura aggiungendo via via che viene assorbito, il brodo vegetale. Continuare a girare in modo che il riso rilasci dolcemente il suo amido e si ottenga la consistenza cremosa del vero risotto all'onda.
- 03** Una volta cotto il riso, toglierlo dal fuoco e mantecare aggiungendo il formaggio Blu, continuando a girare finché non si sarà completamente sciolto. Servire ben caldo, volendo si può guarnire con delle piccole gocce di confettura a decorazione del piatto.



RICETTA DI MARCO ROSSI

Chef-cuciniere del Quinto Quarto Osteria
dal 2015 a Sesto Fiorentino, FIRENZE