

# Risotto agrodolce con Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

- 250 g di riso Carnaroli
- 125 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 90 g di Terrine de Foie de Canard
- 50 g di burro
- 30 g di mandorle tritate
- 1 pera matura grande
- 10 acini d'uva bianca
- 1 bicchiere di vino bianco non secco
- 1 cucchiaino di miele di castagno
- 1 cucchiaio di brodo di verdure
- Acqua tiepida
- Sale q.b.

## Procedimento

Scaldate un wok sul fornello e, appena il fondo scotta, versatevi il riso con un po' di sale, fate tostare per 1 minuto e mezzo poi sfumate con il vino bianco.

Non appena il riso avrà assorbito il vino, aggiungete brodo fino a coprire i chicchi e chiudete con il coperchio. Ricordatevi di controllare spesso il riso, così da aggiungere brodo ogniqualvolta questo si asciuga.

Nel frattempo, preparate gli altri ingredienti: sbucciate la pera e tagliatela a dadini. Pulite e spezzettate l'uva, rimuovendone i semi. Riducete in scaglie il Pecorino Toscano DOP.

In un pentolino, fate scaldare il burro. Quando si sarà sciolto, aggiungete la Terrine de Foie de Canard e mescolate fino a ottenere un composto cremoso.

In una padella antiaderente, tostate per qualche minuto le mandorle, finché non avranno assunto un colore brunito.

A metà cottura del riso, aggiungete pere, uva e miele. Mescolate e richiudete il coperchio in modo da far assorbire al riso l'aroma dolce della frutta e del miele.

Quando il risotto avrà completato la cottura, spegnete il fuoco, cominciate a mescolare e aggiungete il composto di terrine e burro e le scaglie di Pecorino Toscano DOP.

Fate amalgamare il tutto aggiungendo un altro po' di brodo di verdure caldo, lasciate riposare per qualche minuto, quindi impiattate decorando con le mandorle tostate e servite.

(Carlotta & Luca del blog Italyze Me)

