# Risotto

## cavolo nero e pera

## Ingredienti per 4 persone

- 360 gr riso vialone nano
- 2 pere Williams medie pelate e tagliate a cubetti
- 15 foglie di cavolo nero
- 40 gr burro
- 40 gr formaggio grana grattugiato
- sale
- olio evo
- 1,2 lt brodo vegetale o acqua
- 1/2 bicchiere di vino bianco ( facoltativo)

## Procedimento

Pulisci le foglie di cavolo nero, tieni con due dita la parte alla base della costa, fai scorrere due dita lungo la costa in questo modo sfili la foglia , senza nessun problema.

Taglia a striscioline le foglie, lava e scola dall'acqua in eccesso.

Nella pentola dove vai a cuocere il risotto, versa un filo d'olio evo, aggiungi le foglie di cavolo e fai cuoce per 10 minuti, aggiusta di sale. Togli il cavolo dalla pentola, versa il riso, fai tostare e bagna con il vino bianco, fai evaporare bagna con poco brodo, e fai evaporare.

Aggiungi il cavolo nero al risotto, procedi con la cottura, aggiungendo poco brodo alla volta. A metà cottura del riso, aggiungi i cubetti di pera, continua la cottura del risotto. Quando il riso è cotto, spegni il fuoco, aggiungi burro, formaggio e mescola energicamente.

Aggiusta di sale. Servi.