



# Risottino Pinova

con il succo di mela Pinova

---



## Ricetta per 4 persone

### Ingredienti:

1/2 l di succo di mela Pinova Kohl  
240 gr di riso  
50 gr di cipolla  
2 cucchiaini di olio  
40 gr di burro freddo  
100 ml di vino bianco  
1 l di brodo vegetale  
500 gr di formaggio di malga grattugiato  
Parmigiano  
Sale e pepe

### Preparazione:

Ridurre sul fuoco il succo di mela di montagna Pinova fino ad ottenere un concentrato e mettere da parte. Rosolare con un filo d'olio le cipolle tagliate. Aggiungere il riso e lasciare che diventi lucido. Infine sfumare con il vino bianco. Aggiungere il brodo vegetale a mestolate finché il riso non sarà cotto al dente (il riso va mescolato continuamente - ca. 18 minuti). Togliere dal fuoco, salare e pepare. Mantecare con il burro, il formaggio grattugiato e il parmigiano. Infine bagnare il tutto con la riduzione e servire con mele essiccate.