



**BIOSÜDTIROL**

## **Agricoltrice bio Sarah introduce: Risotto alla mela con curry**

Preparazione: 40 minuti

Difficoltà: facile

### **Ingredienti** (per 4 persone)

300 g di riso

2 o 3 mele **Gala** (ma anche la varietà Topaz si adatta alla ricetta)

1 cipolla rossa

2 cucchiaini di curry o pasta al curry (leggera o piccante, a seconda del gusto personale)

brodo alle verdure oppure dado da brodo

25 g di speck

burro per imbiondire

vino per sfumare

sale

pepe

### **Preparazione**

Tagliare in pezzi piccoli la cipolla e lo speck, facendoli poi imbiondire nel burro insieme al riso.

Sfumare col vino, versando di seguito il brodo alle verdure. Aggiungere il curry e far cuocere.

Passato metà del tempo di cottura, condire con le spezie e poi aggiungere i pezzi di mela.

Terminare di cuocere. Attenzione: è importante continuare sempre a mescolare. Alla fine, servire con un sorriso.

### **Il suggerimento di Sarah:**

Anche la mela Topaz si adatta molto bene per questa ricetta, perché è una varietà con il giusto equilibrio tra zuccheri e acidi. Buon appetito!