

CORRIERE DELLA SERA



IO

DONNA

www.iodonna.it

PRÊT-À-PORTER
Autunno Inverno

DREAMY

Ilvie Wittek



6 00392

9 771590 186009

RCS

RCS MEDIAGROUP SPA N. 39 SETTIMANALE DISTRIBUITO IN ABBINAMENTO CON IL CORRIERE DELLA SERA DEL 17 SETTEMBRE 2016 - POSTE ITALIANE SPA SPED. IN A.R. - D.L. 353/03 CONV. L. 46/04, ART. 1 C.1.
DCB MILANO CORRIERE DELLA SERA (€ 1,50) + IO DONNA (€ 0,50) € 2. NEI GIORNI SUCCESSIVI € 1,50 + IL PREZZO DEL QUOTIDIANO

RISOTTO ALLO YOGURT DI CAPRA E PESTO DI ANACARDI

di *Simonetta Li Pira*, foto di *Vincent Vega*, lifestyler *Sergio Colantuoni*



INGREDIENTI

Ingredienti per 4 persone:

240 g di riso carnaroli,
1 porro, 1 vasetto di yogurt
di capra, 6 foglie di basilico,
un ciuffo di prezzemolo,
30 g di anacardi tostati,
600 ml di brodo vegetale,
2 cucchiaini di parmigiano
reggiano grattugiato,
30 g di burro, mezzo
bicchiere di vino bianco,
2 cucchiaini d'olio extravergine
d'oliva, sale e pepe

- Tagliate finemente la parte bianca del porro e, in una padella dal bordo alto, lasciatela appassire con l'olio. Aggiungete il riso, fatelo tostare quindi sfumate con il vino bianco. Versate poco brodo e, continuando a mescolare, aggiungetene un mestolo per volta, fino a completo assorbimento. Quando il risotto è giunto quasi a cottura, versatevi lo yogurt, poi il burro e il parmigiano. Mantecate, aggiustate di sale e pepe e coprite per qualche minuto. Nel mixer tritate il prezzemolo e il basilico con un filo d'olio, aggiungete gli anacardi. Impiattate il risotto con un cucchiaino di pesto. Servite.



150 RICETTE E I VIDEO DEGLI CHEF SU ODONNA.IT/LIFESTYLE/CUCINA

IO
DONNA

10/9/2014
YOGURT
"LABNEH"



24/9/2016
POLLO, CURRY
E YOGURT



1/10/2016
PAPAYA AL MIELE
E YOGURT



FOOD STYLIST Gino
Fantini
IN TAVOLA Tessuto a telaio
(allorigine.it), sottopiatto
(coincasa.it), piatto piano
(wftb.it), piatto frutta
(villadestehometivoli.it)
LA SPESA
Courtesy Simply
(simplymarket.it).