

# BRIGANTE

Formaggio Sardo Dolce



## RISOTTO AL ROSMARINO E BRIGANTE

### *Ingredienti per 4 persone*

- 500 GR. DI RISO PARBOILED
- 1 CIPOLLA TRITATA
- 50 GR. DI ROSMARINO
- 100 GR. DI FORMAGGIO BRIGANTE
- ½ BICCHIERE DI VINO BIANCO
- BRODO VEGETALE Q.B.
- SALE Q.B.
- 5 CUCCHIAINI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### **Procedimento**

Rosolare la cipolla con l'olio e aggiungere il riso, bagnare con il vino e far evaporare.  
Versare il rosmarino tritato finemente e il brodo poco alla volta, far cucinare per 15/18 minuti.  
Una volta cotto il riso spegnere il fuoco e far mantecare con il pecorino Brigante tagliato a dadini prima di servire.



Scopri le altre ricette sul sito [www.brigante.it](http://www.brigante.it)