

Risotto ai fichi freschi e formaggio, il piatto dell'estate

Autore:

Data: 30 Giugno 2017



Ricette da fare con i fichi? Il **risotto ai fichi freschi e formaggio** è il piatto dell'estate. Ecco la ricetta buonissima!

Ricetta

1. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in un tegame con il burro e la pancetta tagliata a dadini
2. Prima che il soffritto prenda colore, aggiungete il riso e tostatelo velocemente
3. Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare quasi completamente
4. Versate, poco per volta, il brodo e portate a cottura il risotto
5. Dopo una decina di minuti, unite i fichi, ben lavati e spezzettati, e cuocete ancora per 7-8 minuti

6. Aggiungete il formaggio grattugiato e mantecate prima di servire mescolando con molta delicatezza.

Leggi anche:

- [Crostata ai fichi](#)
 - [Risotto con asparagi e vongole](#)
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/risotto-ai-fichi-freschi-e-formaggio-il-piatto-dellestate/>

Generato il 28/04/2025