

# Risotto con Kiwi e Prosecco

I frutti esotici arricchiscono di nuovi sapori colorati, freschi ed invitanti innumerevoli piatti conferendo ad ogni menù una nota di simpatica originalità e di raffinatezza.

**Facile, in 40 minuti.**

## **Ingredienti per 4 persone:**

Kiwi, 250 g.

Riso, 350 g.

Porri, 2

Burro, 30 g.

Olio di oliva, 4 cucchiari

Prosecco, 1 bicchiere

Brodo di pollo, 8 dl.

Panna, 1 dl.

Parmigiano grattugiato, 50 g.

Sale e pepe q.b.

## **Preparazione:**

Tritate il bianco dei porri e fatelo imbiondire nel burro e olio. Aggiungete il riso, fate insaporire, quindi irrorate con il prosecco.

Fate evaporare il prosecco ed incorporate la polpa di kiwi tagliata a cubetti. Mescolate bene ed aggiungete il brodo ben caldo.

A tre quarti di cottura legate con la panna e con il parmigiano. Aggiustate di sale e di pepe e servite subito decorato con i pezzetti di kiwi.

Buon appetito !!