



Risotto al caprino con caffè e nocciole tostate

Formaggio, caffè e la croccantezza delle mandorle tostate. Lo chef Federico Fusca ha ideato un piatto assolutamente da sperimentare



Il **Risotto al caprino con caffè e nocciole tostate** dello **chef Federico Fusca** è una ricetta da provare per la sua bontà e la facilità di esecuzione. Il segreto della riuscita è nella buona qualità degli ingredienti di base e nel giusto trattamento del riso in cottura. La **polvere di caffè**, invece, dona quell'elemento particolare e leggermente amaro che contrasta con la sapidità del [caprino](#), trasmettendo al palato sensazioni inaspettate.

Risotto: per tutti i gusti e tutte le stagioni

Il risotto è uno dei piatti a cui si ricorre in tante occasioni, dalle più eleganti a quelle informali. Il riso è un ingrediente versatile che può essere arricchito in base ai prodotti di stagione o seguendo i propri gusti ma è anche delicato perchè è molto importante la cottura che può variare in base al risoltato che si desidera ottenere.

Data di creazione

25/01/2020

Autore

redazione