Risotto PROFUMATO al POMODORO

INGREDIENTI (4 per.)

- Riso (Carnaroli o Arborio)
- Pomodorini* 100 gr
- 1 cipollotto **
- 5/6 foglioline di basilico
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Burro
- Grana Padano
- Sale, Olio di oliva, Pepe

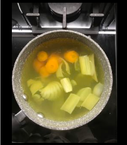
Per il brodo

- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1/2 gambo di sedano

** tipo ramati, ciliegini, piccadilly,...*

*** o mezza cipolla bianca*

1



Cominciare preparando il brodo tagliando grossolanamente le carote, il sedano, la cipolla e mettere in acqua portata a bollore.

Lasciare andare a fuoco basso (l'acqua deve sobbollire) per 30/40 min.

Salando il brodo e non il riso in cottura è più semplice controllare il sale.

2

Tagliare il cipollotto e soffriggere con olio di oliva.

Dopo un paio di minuti aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco e lasciare sfumare il vino (evaporare).

Togliere il soffritto dalla padella e conservare momentaneamente in una ciotolina.

Tagliare a metà i pomodorini e mettere in una ciotola l'interno. Poi tagliare a cubetti i pomodorini svuotati:

3

Porzionare il riso (80gr a persona) e metterlo a secco in pentola (senza soffritto e/o liquidi).

Accendere il fuoco sotto la pentola e tostare il riso rigirandolo in continuazione per evitare che si bruci.

Il riso è tostato dopo qualche minuto quando al tatto risulta molto caldo, quasi da non poterlo tenere in mano e lascia un leggero sentore di pop-corn.

4

Aggiungere il brodo a copertura del riso.

A seguire aggiungere il soffritto che si era tenuto da parte, l'interno dei pomodorini con relativa acqua di vegetazione e le foglioline di basilico.

Il riso deve cuocere sempre sobbollendo e muovendolo il meno possibile.

È consigliabile aggiungere il brodo via via che viene assorbito dal riso e non tutto a inizio cottura.

5

A cottura (dopo circa 15/20 min.) spegnere il fuoco e rimuovere le foglioline di basilico ormai esauste.

Aggiungere tre cucchiai abbondanti di Grana Padano, una noce di burro, i pomodorini a cubetti e qualche foglia di basilico fresco.

Quindi mantecare il riso rigirarlo con vigore con un cucchiaio di legno per far uscire l'amido dal riso creando la classica cremina che lega il risotto.

Assaggiare e correggere il sale se occorre.

6

Puoi servire.

Aggiungere su ogni piatto una macinata di pepe.

BUON APPETITO

Risotto per l'estate che con i pomodorini a crudo rimane molto fresco e profumato.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali