

PRIMI PIATTI

# Risotto aglio, olio e peperoncino

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se siete alla ricerca di un piatto facile, veloce e soprattutto economico, provate la ricetta del **risotto aglio, olio e peperoncino**. Sì avete letto bene! Uno tra i piatti più famosi e buoni della cucina italiana, subisce una trasformazione e diventa un gustosissimo risotto! Questa ricetta è perfetta quando ad esempio avete ospiti improvvisi ai quali volete preparare qualcosa di veloce ma non banale e avete poche cose in casa. Provate questa ricetta e vedrete che successo incredibile! È anche la ricetta ideale per chi non ha grande dimestichezza in cucina, ma comunque vuole provare a cucinare un piatto particolare.

Se amate i risotti poi, e ne cercate uno veloce adatto

a tutta la famiglia, provate anche il [risotto alla pizzaiola](#): troppo saporito!

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
PEPERONCINI PICCANTI uno rosso e uno verde - 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
BRODO VEGETALE 1 l  
PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

**1** La prima cosa da fare per preparare un buon **risotto aglio, olio e peperoncino** è quella di affettare finemente l'aglio, il peperoncino verde e quello rosso, dopodiché separate dal prezzemolo, lavato ed asciugato, le foglie dai gambi e mettete il tutto da parte.

**2** In un tegame capiente mettete l'olio a riscaldare e dopo un minuto, aggiungete prima i gambi di prezzemolo, poi i peperoncini.

Fate soffriggere per un paio di minuti circa e quando sfrigola, aggiungere anche l'aglio, girando spesso per non far bruciare l'aglio in particolare.

**3** Lasciate trascorrere un minuto, quindi spegnere il fuoco.

A questo punto con un colino dovrete filtrare parte dell'olio separandolo dagli ingredienti, questo infatti sarà la base per tostare il riso.

**4** Una volta tostato il riso, aggiungete man mano i mestoli di brodo, facendoli assorbire pian piano, finché il risotto non sarà cotto.

**5** Quando manca pochissimo alla cottura aggiungete una cucchiata di peperoncini per dare un'ulteriore carica piccante e mantecate con il parmigiano grattugiato in quantità a piacere.

## CONSIGLIO

**Non trovo il peperoncino fresco verde, cosa potrei usare?**

Puoi usare il friggittello oppure non metterlo.

**Che tipo di riso devo usare?**

Per questa ricetta è preferibile usare riso per risotti come il vialone nano ad esempio.

**Potrei mettere anche un po' di pecorino?**

Sì secondo me ci sta bene!