

PRIMI PIATTI

Risotto all'arrabbiata

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il risotto all'arrabbiata è un primo piatto alternativo alla più classica pasta all'arrabbiata, un primo piatto di carattere, piccante e aromatico allo stesso tempo. Il risotto all'arrabbiata è un'ottima idea anche per accontentare i vostri amici celiaci, il riso, infatti, è noto per non contenere glutine, responsabile delle reazioni allergiche.

Preparare il risotto all'arrabbiata, per altro, è molto semplice, la preparazione si rifà a quella base del risotto con la semplice aggiunta di un sugo di pomodoro preparato a parte ricco di gusto e piccantezza.

Provate questa versione alternativa dell'arrabbiata e fateci sapere se vi è piaciuta.

INGREDIENTI

RISO 320 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINI PICCANTI uno rosso e uno verde - 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

POMODORI PELATI frullati - 400 gr

SALE

BRODO VEGETALE 500 ml

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

1 Per questo risotto all'arrabbiata preparate come prima cosa gli ingredienti per il sugo: dovrete affettare l'aglio piuttosto finemente e i peperoncini piccanti in fette un po' più spesse. Noi abbiamo utilizzato due peperoncini piccanti piuttosto grandi ma voi potrete utilizzare i peperoncini che più preferite e in quantità adatta al vostro gusto per il piccante.

Passate, quindi, al prezzemolo che dovrà essere tritato finemente dopo averlo ben lavato.

2 Scaldate, quindi, un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e quando ben caldo, aggiungete i peperoncini, l'aglio ed il prezzemolo appena preparati e lasciate soffriggere a fiamma vivace.

Aggiungete, quindi, il pomodoro. Noi preferiamo sempre utilizzare un pomodoro pelato frullato piuttosto che la passata, ma voi fate come più preferite.

Salate il sugo e lasciatelo cuocere per una quindicina di minuti.

- 3** A parte, in una nuova padella che sia abbastanza capiente per contenere il risotto, fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete il riso e fatelo tostare a fiamma vivace fino a che i chicchi non siano diventati traslucanti.
- 4** Fate cuocere il risotto aggiungendo via via del brodo vegetale. Aggiungete ulteriore brodo solo quando il risotto avrà assorbito completamente il precedente.
- 5** A circa metà cottura, potrete insaporire il risotto con il sugo all'arrabbiata preparato in precedenza. Portate il risotto a cottura completa.
- 6** Infine non vi resta che mantecare il risotto con un giro d'olio extravergine d'oliva e del parmigiano grattugiato.