

PRIMI PIATTI

Risotto ai peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i piatti rustici e dal gusto particolare, il risotto ai peperoni è la ricetta giusta che fa per voi! Pochi ingredienti ma di grande qualità rendono questo primo davvero entusiasmante anche per i palati più fini ed esigenti. Se non tollerate i peperoni perché li ritenete indigesti, sappiate che la loro "pesantezza" è legata ai filamenti interni e ai semi.

Il riso ai peperoni che vi proponiamo qui di seguito non è solo molto semplice da fare ma è anche tanto allegro, colorato, sfizioso che donerà di certo il buon umore ai vostri ospiti. Una ricetta perfetta anche per una cena estiva tra amici. Questa poi è una

versione base, sappiate infatti che il risotto con i peperoni sta bene anche con i formaggi, divertitevi quindi a modificarlo in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze.

Per questo motivo una volta eliminati quello potrete anche voi gustare un piatto sì fatto. Se amate invece in maniera particolare i risotti, vi invitiamo a realizzare la ricetta del risotto alla [pizzaiola](#), buonissimo anche questo!

Vi piacciono alla follia i peperoni? Ecco per voi altre ricette imperdibili:

[quiche ai peperoni](#)

[peperoni fritti](#)

[pasta peperoni e zucchine](#)

INGREDIENTI

RISO carnaroli o vialone nano - 320 gr

PEPERONI 1,5

BURRO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

CIPOLLE ½

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

BRODO VEGETALE 1 l

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente la cipolla; mettetela in una cassruola con una noce di burro e l'olio e fatela appassire a fiamma molto bassa. Tagliate i peperoni a dadini piccolini: uniteli alla cipolla appassita e lasciateli insaporire per 2-3 minuti.







2 In un casseruola fate sciogliere il burro, unite il riso e fatelo tostare.





3 Quindi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.

Aggiungete il brodo vegetale e portatelo a cottura bagnando a mano a mano con mestoli di brodo caldo.





4 Ultimate la cottura, regolate di sale, pepate e mantacate con una noce di burro.

Cospargete di prezzemolo e servite.



