

PRIMI PIATTI

## Risotto ai tre rossi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

RISO 320 gr  
BURRO 2 noci -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
CIPOLLE ROSSE piccole - 2  
POMODORINI IN SALSA barattoli - 2  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
BASILICO 6-8 foglie -  
SALE  
PEPE  
FORMAGGIO GRATTUGIATO  
BRODO DI CARNE abbondante -

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

In una casseruola versate l'olio e, quando l'olio sarà caldo, aggiungete la cipolla e fate rosolare.

Quando la cipolla sarà dorata, versate il riso e fatelo tostare.

A questo punto aggiungete il vino.

**2** Fate leggermente sfumare quindi aggiungete i pomodorini.

Aggiungete il brodo con un pizzico di sale e portate il risotto a cottura.

**3** Quando il riso è quasi cotto aggiungete la noce di burro, il formaggio grattugiato, il pepe e le foglie di basilico.

**4** Con i chicchi cotti al dente, spegnete il fuoco e lasciate riposare per 2-3 minuti.