

PRIMI PIATTI

# Risotto al basilico su spuma di pomodoro e dadolata di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

100 g di riso per risotti  
1/2 bicchiere di passata di pomodoro  
1/2 melanzana  
1 manciata di basilico  
1/2 cipolla dorata  
brodo vegetale  
1 cucchiaio di burro  
parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** Per prima cosa, tagliare a fette alte un dito la melanzana e ricavarne dei dadi, metterli in uno scolapasta, cospargerli di sale, lasciarli riposare una mezzora e friggerli in olio.

Mettere mezzo cucchiaino di burro in una pentola e far soffriggere la cipolla precedentemente tagliata fine.

Quando la cipolla inizia a prendere colore, versare il riso, farlo tostare un minuto ed aggiungervi del brodo vegetale, mescolare bene e lasciar cuocere aggiungendo brodo all'occorenza.



**3** Un paio di minuti prima della fine della cottura del riso, aggiungere il basilico tritato finemente, mescolare e far terminare la cottura.

A fine cottura, mantecare con il rimanente burro.



- 4 Nel frattempo, mettere la salsa di pomodoro in un contenitore con un filo d'olio montare il tutto con un frullatore ad immersione.

Per la composizione del piatto, partire con lo stendere la salsa di pomodoro, quindi cospargere di dadini di melanzana frita



- 5 ed aggiungere il risotto al basilico.

Infine, cospargere con parmigiano grattugiato.

