

PRIMI PIATTI

Risotto al curry

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g riso parboiled
1 cipolla
1/2 melanzana nera
brodo vegetale
2 cucchiari curry in polvere
sale
pepe
olio

PREPARAZIONE

1 Aggiungete al brodo una cucchiaino di curry e uno di sale.

In un tegame soffriggete la cipolla tritata con l'olio e la melanzana precedentemente lavata, asciugata e tagliata a pezzetti.

Appena la cipolla diventa trasparente, aggiungete il riso e fatelo perlare qualche minuto.

Cominciate ad aggiungere il brodo un mestolo alla volta, facendolo asciugare prima di versarne altro.

Dopo circa 20-25 minuti, togliete il tegame dal fuoco ed aggiungete un altro cucchiaino di curry e una macinata di pepe fresco direttamente nel risotto.

Girate bene, servire subito.