

PRIMI PIATTI

Risotto alla pizzaiola

di: *Regina sole*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

RISO 300 gr
PASSATA DI POMODORO 350 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO
BRODO VEGETALE 1 l
MOZZARELLA DI BUFALA 150 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il brodo vegetale e mettetelo da parte, quindi preparate il sugo a freddo mettendo in un tegame pomodoro, olio, aglio tritato e basilico.

Fate cuocere, regolate di sale e dopo circa 10 minuti, appena il sugo tende a restringere, aggiungete il riso.

Fatelo tostare e poi man mano aggiungete il brodo fino a cottura ultimata.



- 2 A questo punto aggiungete la mozzarella tritata e altre foglie di basilico, togliete il tegame dal fuoco, fate mantecare e servite subito.

