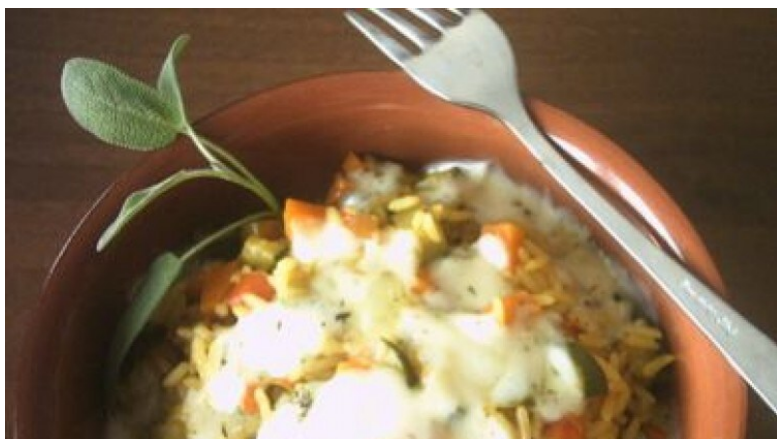


PRIMI PIATTI

Risotto Arlecchino con toma alle erbe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

160 g di riso carnaroli
1 peperone rosso
1 zuccina abbastanza grande
2 carote
40 g di toma alle erbe
qualche foglia di salvia
1 cucchiaino di curry in polvere
1/2 bicchiere di vino bianco secco
brodo vegetale q.b.
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le verdure. Pulire il peperone dai semi e dai filamenti bianchi. Spuntare la zucchini e raschiare le carote.

Tagliare, quindi, tutte le verdure a dadini.



- 2 Prendere una capiente padella antiaderente (che sarà utilizzata anche per la cottura del riso), mettere qualche cucchiaio di olio e farvi rosolare le verdure con le foglie di salvia per 6-7 minuti, salando leggermente.



- 3 Aggiungere il curry in polvere e sfumare con un po' di vino bianco.



4 Quando il vino è evaporato, aggiungere il riso, farlo tostare leggermente e sfumare con il restante vino.

Portare a cottura il risotto aggiungendo a mano a mano il brodo vegetale soltanto quando il riso ha assorbito il precedente.

Regolare di sale.



5 Mentre il riso cuoce, tagliare a piccoli cubetti la toma alle erbe.



- 6 A cottura ultimata, cospargere i cubetti di toma sopra il risotto e fare sciogliere il formaggio.



- 7 Quando la toma è ben sciolta, servire.



