

PRIMI PIATTI

Risotto dolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

320 g di riso
2 mele piccole
2 melagrane
2 cipolle
8 foglie di salvia
4 chiodi di garofano
40 g di burro
mezzo bicchiere di vino bianco
abbondante brodo di verdure
poco peperoncino in polvere
sale.

PREPARAZIONE

1 Sgranare la melagrana. Metà riducetela in succo.

Tritare la cipolla.

Fate fondere il burro in una casseruola unite la cipolla e fatela rosolare, unite la salvia ed i chiodi di garofano, aggiungete il riso e fatelo tostare, bagnate con il vino e fate sfumare.

Versate il brodo bollente e portate a cottura il risotto.

Intanto tagliare la mela a cubetti e dopo 10 minuti di cottura del riso aggiungetela terminando la cottura del riso.

A cottura ultimata unite il succo di melagrana e un pizzico di peperoncino.

Decorare con i chicchi di melagrana rimasti.

