

PRIMI PIATTI

# Risotto al telefono

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 20 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



Il risotto al telefono è un [primo piatto](#) davvero facile e veloce da preparare. Si ispira ad uno dei più classici street food laziali: i supplì al telefono. Nella sua versione più semplice, cioè quella con riso, pomodoro e mozzarella, ha dato ispirazione per questo risotto facilissimo da preparare.

Un [risotto](#) semplicissimo al quale andrà aggiunta della mozzarella a fine cottura. Così ad ogni boccone, otterremo i classici fili che ricordano appunto i fili del telefono. Pochi e semplici ingredienti, ma un risultato perfetto ogni volta.

In più è anche comodo perchè se dovesse avanzare si può tranquillamente ripassare in forno il giorno

dopo..

Se ti interessano altri risotti facili da fare puoi guardare:

[Risotto con radicchio e guanciaie.html](#)

[Risotto con radicchio rosso e gamberoni](#)

[Risotto al radicchio e gorgonzola cremoso](#)

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 400

CIPOLLA 1

MOZZARELLA 250 gr

BRODO DI VERDURE circa - 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

POLPA DI POMODORO 300 gr

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il risotto al telefono comincia dividendo a metà una cipolla. Pela le due metà e una di queste tritala. L'altra la userai per il brodo.

Taglia le mozzarelle cubetti grossolani, prima tagliandole a fette, poi strisce, e infine a cubetti. Poi tienila da parte fuori dal frigorifero.

Prepara un brodo veloce con la mezza cipolla di prima, sedano e carota.

Versa un pò di olio in una casseruola bassa e metti rosolare la cipolla. Lasciala rosolare a fuoco basso per 3/4 minuti. Aggiungi quindi il riso e fallo tostare a fuoco medio per un minuto, mescolando.





**2** Sfuma con due mestoli di brodo e quando il brodo sarà un pò evaporato aggiungi il pomodoro e mescola.

Aggiungi tanto brodo quanto basta per coprire leggermente il riso e comincia la cottura. Mescola di tanto in tanto e aggiungi il brodo quando serve





- 3 Verso la fine della cottura, assaggia e correggi di sale e pepe e continua la cottura fino a che il riso non sarà cotto. Adesso spegni il fuoco, aggiungi il parmigiano e mescola brevemente.





- 4 Copri con un coperchio e lascia coperto una paio di minuti per dare ai chicchi di riso il tempo di gonfiarsi. Un'ultima mescolata e impiatta: Metti due cucchiai di riso sul fondo del piatto, aggiungi la mozzarella.





5 Copri con altro riso aggiungi un'ultima spolverata di pepe e servi caldo. Se vuoi, puoi anche ripassare in forno.





