

PRIMI PIATTI

## Risotto al telefono

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: 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. Il **risotto al telefono** si ispira chiaramente ad un'altra [ricetta romana](#), ovvero i [supplì di riso](#). I **supplì di riso**, nella loro versione più semplice, cioè quella con riso, pomodoro e mozzarella, ha dato ispirazione per questo **risotto facilissimo da preparare**. Il risotto al telefono è una ricetta semplicissima che ben presto è diventata un must della cucina italiana.

**Prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare in casa tua, con le tue mani, questo **buonissimo risotto al telefono**.

Se anche per te ogni scusa è buona per **cucinare un buon risotto**, ecco delle **ricette** che devi

assolutamente provare:

[Risotto al salmone](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

[Risotto zucca e pancetta](#)

[Risotto alla pescatora in bianco](#)

[Risotto limone e tonno](#)

## 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 a cubetti grossolani, prima tagliandole a fette, poi a strisce, e infine a cubetti. Tienile da parte in una ciotola fuori frigo.

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

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





- 2 Sfuma con due mestoli di brodo e quando il brodo sarà un po' 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 sarà cotto. Adesso spegni il fuoco, aggiungi il parmigiano grattugiato e mescola brevemente.





- 4 Copri il tegame con il suo coperchio e lascia coperto un paio di minuti, in questo modo i chicchi di riso avranno il tempo di gonfiarsi. Un'ultima mescolata e impiatta: Metti due cucchiari di riso sul fondo del piatto, aggiungi la mozzarella.





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



