

Risotto alla marinara

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

RISO 360 gr

PASSATA DI POMODORO 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ORIGANO SECCO 1 cucchiaino da tè

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

BRODO VEGETALE

Quando si pensa al **risotto alla marinara**, viene spontaneo pensare al classico risotto con il pesce e, invece no. La ricetta che andremo a fare oggi è composta da tutt'altri ingredienti. Ingredienti, che difficilmente mancano nella dispensa delle nostre cucine. Il risotto alla marinara è un risotto molto semplice e veloce da preparare, bastano davvero pochi e semplici ingredienti, come la classica passata di pomodoro, origano e il brodo e il gioco è fatto.

Provate questo risotto alla marinara, è buonissimo e se siete alla ricerca di un secondo perfetto in abbinamento vi consigliamo di realizzare la ricetta del pesce spada alla pizzaiola.

PREPARAZIONE

- 1 Se volete preparare il risotto alla marinara: da prima, preparate il brodo, che servirà per la cottura del riso. Poi versate e fate scaldare in una padella dell'olio extravergine d'oliva, tritate finemente lo spicchio d'aglio e aggiungetelo nella padella insieme all'olio caldo e lasciatelo soffriggere leggermente.



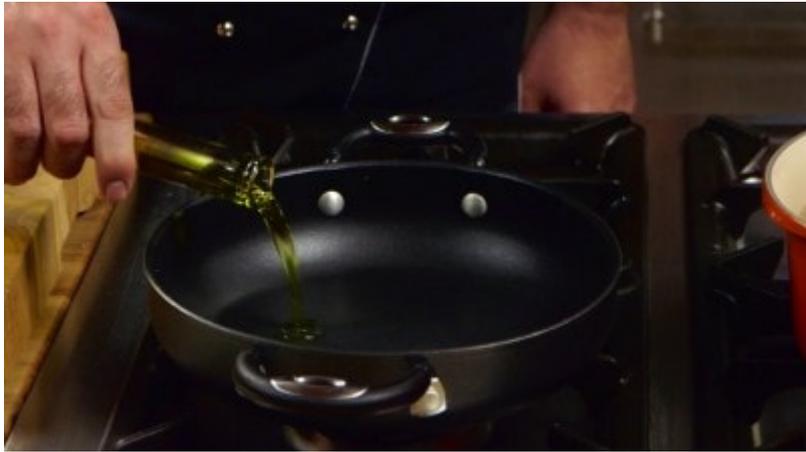
- 2 Come vedete che l'aglio incomincia a sfrigolare nell'olio, versate nella padella la passata di

pomodoro, regolate con un pizzico di sale il sugo di pomodoro, insaporitelo anche con una macinata di pepe nero e, un bel pizzico di origano secco.





- 3** Lasciate insaporire e restringere a fuoco medio, per qualche minuto il sugo. In un'altra casseruola scaldate un goccio d'olio extravergine d'oliva, appena l'olio si sarà ben scaldato, versate nella padella il riso e fatelo tostare, fino a quando vedrete che i chicchi sono diventati traslucidi.



- 4 Una volta che i chicchi di riso saranno diventati traslucidi, versate nella casseruola il brodo bollente e ricoprite completamente il riso; per la riuscita di un buon risotto, abbiate l'accortezza di tenere il riso, durante la cottura sempre ricoperto dal brodo e di aggiungerlo ogni qual volta il riso lo richieda.



- 5 Quando il riso è arrivato a metà cottura, aggiungete nella casseruola il sugo di pomodoro e continuate la cottura, incorporando il brodo bollente, senza esagerare.



- 6 Se necessario durante la cottura aggiustate il risotto alla marinara con un pizzico di sale.

Raggiunta la cottura al dente, allontanate la casseruola dal fuoco, mantecate il risotto con un filo di olio extra vergine d'oliva a crudo.



- 7 Insaporite il risotto alla marinara, prima di servire, con del peperoncino secco o fresco tritato, come preferite, ed anche con un pizzico di origano secco.

