

Risotto con crema di peperoni



Quello che vi proponiamo qui è di certo un piatto che ci catapulta in estate sia per il suo colore che per il suo sapore. Il **risotto con crema di peperoni** è decisamente molto semplice da fare ma ci permette di portare a tavola un piatto molto particolare che sarà gradito a tutti, anche a chi non li ama in particolar modo poichè non li digerisce. Qui vi diamo infatti un trucchetto per farlo leggero ma gustoso!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 300 gr
PEPERONI ROSSI 3
POMODORO PELATO 150 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
BRODO VEGETALE
BASILICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta del risotto con i peperoni per prima cosa affettate una cipolla quindi in un tegame grande mettete l'olio l'aglio e la cipolla a soffriggere. Lavate e pulite i peperoni, eliminando fili e semi molto bene, che sono quelli che possono dare fastidio) quindi metteteli in padella dopo averli tagliati a tocchetti. Aggiungete dopo qualche minuto qualche foglia di basilico e un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro quindi cuocete il tutto

per una ventina di minuti, salando adeguatamente. Eliminate l'aglio e frullate i peperoni. In una nuova casseruola iniziate a tostare il riso con un filo di olio, e quando sarà diventato traslucido iniziamo a cuocerlo con un leggerissimo brodo vegetale. Quando il riso sarà cotto per metà aggiungete la crema di peperoni, mettendo il paraschizzi perché molto denso. Se dovesse seccarsi troppo aggiungete un po' di brodo. Alla fine assaggiate e capite se aggiungere sale o meno perché i peperoni possono essere più o meno dolci.

Quando è cotto togliete dal fuoco e mantecate se necessario con del burro o panna.

Portate a tavola decorando il piatto con una fogliolina di basilico. Servite caldo e buon appetito.