

PRIMI PIATTI

Basmati ai peperoni

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

1/2 cipolla a fettine
1 spicchio d'aglio a fettine
2 peperoncini
vino bianco
1 peperone giallo
1 peperone rosso
1 peperone verde
160 g di riso basmati
3 pomodori maturi
2 sottilette
1 cucchiaio di panna da cucina
parmigiano grattugiato
olio d'oliva
1 cucchiaino di pasta d'olive
prezzemolo tritato
1 dado da brodo
sale.

PREPARAZIONE

1 Rosolare aglio e cipolla con poco olio.



2 Nel frattempo tagliare i peperoni a pezzi piccoli.



3 Aggiungerli al soffritto con due peperoncini.



4 Lasciar cuocere 5 minuti, aggiungere la pasta d'olive.



5 Preparare il brodo con il dado.



6 Dopo 5 minuti di cottura sfumare con vino bianco.



7 Quindi aggiungere il riso basmati.



8 Girare pochissimo e cuocere aggiungendo il brodo piano piano.



9 A cottura quasi ultimata aggiungere tre pomodori maturi, spellati e tagliati a coltello, 2 sottilette, la panna da cucina.



10 Amalgamare il tutto, far tirare bene, spolverare di prezzemolo tritato.



11 Per terminare condire con il parmigiano.



12 Impiattare.

