

PRIMI PIATTI

Risotto ai peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate i piatti rustici e dal gusto particolare, il risotto ai peperoni è la ricetta giusta che fa per voi! Pochi ingredienti ma di grande qualità rendono questo primo davvero entusiasmante anche per i palati più fini ed esigenti. Se non tollerate i peperoni perché li ritenete indigesti, sappiate che le loro "pesantezza" è legata ai filamenti interni e ai semi. Per questo motivo una volta eliminati quello potrete anche voi gustare un piatto sì fatto. Se amate invece in maniera particolare i risotti, vi invitiamo a realizzare la ricetta del risotto alla pizzaiola.

INGREDIENTI

RISO carnaroli o vialone nano - 320 gr
PEPERONI 1.5
BURRO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
CIPOLLE ½
PREZZEMOLO 1 ciuffo
VINO BIANCO ½ bicchieri
BRODO VEGETALE 1 l
SALE
PEPE NERO

Preparazione

1 Tritate finemente la cipolla; mettetela in una cassruola con una noce di burro e l'olio e fatela

appassire a fiamma molto bassa. Tagliate i peperoni a dadini piccolini: uniteli alla cipolla appassita e lasciateli insaporire per 2-3 minuti.







2 In un casseruola fate sciogliere il burro, unite il riso e fatelo tostare.



3 Quindi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.

Aggiungete il brodo vegetale e portatelo a cottura bagnando a mano a mano con mestoli di brodo caldo.





4 Ultimate la cottura, regolate di sale, pepate e mantacate con una noce di burro.

Cospargete di prezzemolo e servite.

