

PRIMI PIATTI

# Risotto al cavolfiore e paprika dolce

di: *Cipolla77*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **18 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr  
CAVOLFIORE 200 gr  
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaio da tavola  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
BRODO DI CARNE 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
BURRO 40 gr  
GRANA PADANO 4 cucchiari da tavola  
SALE

Risotto al cavolfiore e paprika dolce, quanti gli abbinamenti che a colpo d'occhio sembrerebbero azzardati ed, invece, grazie ai nostri utenti scopriamo essere davvero azzeccati.

In questo caso la nostra cookina Cipolla77 ci propone un risotto al cavolfiore, che già di per se...in più aromatizzato alla paprika dolce...lo sappiamo, sembra davvero azzardato, ma vi chiediamo di fare un atto di fede e provarlo, è davvero speciale!

## Preparazione

**1** Pulite il cavolfiore: rimuovete le foglie ed il gambo che risulta essere più duro e dividetelo in

cimette.



- 2 Lavate le cimette e tuffatele in acqua bollente salata per 5 minuti, successivamente scolatele e mettetetele da parte.





**3** Scaldate il burro e l'olio in una casseruola.





**4** Tritate la cipolla ed aggiungetela alla casseruola per soffriggerla a fiamma vivace.



**5** Quando la cipolla si sarà ben ammorbidita, aggiungete il riso e fatelo tostare a dovere. Quindi sfumate tutto con il vino bianco che farete evaporare a fiamma vivace.



**6** Portate il risotto a cottura con successive aggiunte di brodo.



**7** Mentre il risotto continua la sua cottura, tagliate il cavolfiore in cimette ancora più piccole che unirete al risotto quando avrà raggiunto circa la metà cottura.



**8** Insaporite con abbondante paprika dolce e terminate la cottura.



**9** Portate il risotto fuori dal fuoco e mantecatelo con burro e grana grattugiato.

Servite il risotto aggiungendo, a piacere, altra paprika dolce.

