

PRIMI PIATTI

Risotto al curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g riso parboiled
1 cipolla
1/2 melanzana nera
brodo vegetale
2 cucchiai curry in polvere
sale
pepe
olio

PREPARAZIONE

1 Aggiungete al brodo una cucchiaino di curry e uno di sale.

In un tegame soffriggete la cipolla tritata con l'olio e la melanzana precedentemente lavata, asciugata e tagliata a pezzetti.

Appena la cipolla diventa trasparente, aggiungete il riso e fatelo perlare qualche minuto.

Cominciate ad aggiungere il brodo un mestolo alla volta, facendolo asciugare prima di versarne altro.

Dopo circa 20-25 minuti, togliete il tegame dal fuoco ed aggiungete un altro cucchiaino di curry e una macinata di pepe fresco direttamente nel risotto.

Girate bene, servire subito.