

PRIMI PIATTI

# Risotto alla pizzaiola

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Non sapete proprio che fare per cena? Il **risotto alla pizzaiola** è una buona soluzione! Questa ricetta di risotto alla pizzaiola vi permette, non solo di preparare un piatto buonissimo, ma anche di preparare qualcosa di diverso dalla solita pasta al pomodoro o risotti allo zafferano.

In questo caso il risotto viene cotto normalmente con successive aggiunte di brodo vegetale che puoi preparare con un [dado vegetale](#) fatto in casa, ma il tocco davvero da chef è l'aggiunta della [salsa di pomodoro](#) aromatizzata con un fondo d'aglio e con delle foglie di basilico fresco.

Avrete tutta la cremosità del risotto classico con un sapore fresco, quasi d'estate! Ed infine, con cosa si manteca un risotto come questo? Ma sicuramente con della buonissima mozzarella di bufala affettata che si scioglierà al calore del risotto rendendolo filante e goloso, proprio come piace ai bambini! Se vuoi provare un altro risotto filante prova il [risotto al telefono](#).

Un piatto davvero da provare per portare in tavola sempre qualcosa di diverso e per stupire i vostri cari.

Amate il riso? Ecco per voi altre ricette di risotti:

[risotto primavera](#)

[risotto alla carbonara](#)

[risotto zucca e speck](#)

[risotto alle mele](#)

## INGREDIENTI

RISO 300 gr

PASSATA DI POMODORO 350 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO

BRODO VEGETALE 1 l

MOZZARELLA DI BUFALA 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare un risotto alla pizzaiola come si deve dovrete come prima cosa preparare del brodo vegetale che vi servirà per cuocere successivamente il risotto. Quindi che sia di verdure o di dado (anche se noi vi consigliamo di prepararlo con le verdure che ci vuole veramente poco) mettetelo subito sul fuoco.

Nel frattempo preparatevi lo spicchio d'aglio che dovrete sbucciare ed affettare molto sottilmente. Se non vi piace il sapore dell'aglio potrete aggiungerlo in camicia appena battuto, se, al contrario, amate questo sapore potrete addirittura spremere lo spicchio per intensificarne il sapore.

Lasciate soffriggere leggermente questi ingredienti, quindi aggiungete il pomodoro. Anche in questo caso potrete operare delle scelte: potrete usare della semplice passata di

pomodoro, oppure potreste optare per dei pomodori pelati schiacciati o tritati insieme alla passata di pomodoro nel quale sono conservati, o ancora, anche se questa scelta è forse la meno comoda, utilizzare dei bei pomodori maturi che dovrete pelare e dai quali dovrete rimuovere l'acqua di vegetazione.

**2** Prendete una bella padella o anche una casseruola va bene e versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva. Nel frattempo sbucciate e affettate sottilmente l'aglio, quindi unitelo alla padella insieme a qualche foglia di basilico.

Per quanto riguarda l'aglio potete decidere, se non lo amate particolarmente, di semplicemente aggiungerlo in camicia, solo leggermente battuto oppure se, al contrario, lo amate particolarmente potete aggiungerlo spremuto, in questo modo se ne intensificherà il sapore.

Per il basilico vale lo stesso ragionamento, utilizzatene in base ai vostri gusti, a noi piace molto quindi ne abbiamo aggiunte circa 5 foglie, ma voi regolatevi in base al vostro gradimento.

**3** Benissimo, arrivati a questo punto non vi resta che coprire la padella e lasciar cuocere tutto a fiamma moderata fino a che il sugo non si sia ristretto a sufficienza.

**4** Nel frattempo mettete sul fuoco una seconda padella, versatevi dell'olio extravergine d'oliva ed aggiungete il riso. Lasciate tostare il cereale a fiamma vivace nell'olio fino a che non inizi a "cantare" ovvero emettere rumori tipici della tostatura, una sorta di crepitio.

A quel punto, iniziate ad aggiungere la salsa di pomodoro che ormai si sarà ben insaporita con gli ingredienti aggiunti. Mescolate bene e lasciate che il risotto assorba il sapore della salsa. Lasciate cuocere il tutto aggiungendo via via dei mestoli di brodo vegetale preparato in precedenza e portate a cottura il risotto.

Ricordatevi di regolare il risotto di sale, soprattutto se il brodo vegetale l'avete preparato voi e non avete aggiunto alcun tipo di insaporitore.

**5** Quando il risotto sarà giunto a giusta cottura, dovrete togliere la padella dal fuoco e

dovrete mantecarlo. Con cosa si manteca il risotto alla pizzaiola? Ma, sicuramente con dell'ottima mozzarella di bufala affettata. Mescolate molto bene affinché questo ingredienti si possa fondere al calore del risotto.

**6** Servite il risotto alla pizzaiola nei piatti aggiungendo, a piacere, dei ciuffetti di basilico.