

PRIMI PIATTI

Risotto alla vogherese con peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **risotto alla vogherese** con i peperoni è davvero ottimo e deve tutto il suo successo ad un tipico peperone che si produce in una città vicino Pavia, Voghera per l'appunto. La ricetta è davvero semplice ma il risultato è strepitoso! Il peperone di questa zona è più chiaro, soprattutto alla fine della sua maturazione ed per questo che viene chiamato peperone bianco. In realtà per un periodo è andato perso a causa di una malattia della pianta ma oggi è in gran recupero. Qui vi proponiamo una versione con peperoni comuni che di certo non si discosta molto da quella originale. Provatela e fateci sapere

se vi è piaciuta! Se amate i risotti poi, vi proponiamo anche un altro delizioso abbinamento: perché non provate quello con i [carciofi](#)? Anche questo facile ma buonissimo!

INGREDIENTI

RISO 320 gr

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI GIALLI 1

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO 1 bicchiere

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

BURRO 20 gr

GRANA PADANO 20 gr

BRODO DI CARNE ½ l

PREPARAZIONE

1 Per realizzare un buon risotto alla vogherese con i peperoni, fate appassire a fuoco dolce la cipolla tritata nell'olio extravergine d'oliva.

Pulite i peperoni dai semi e tagliateli a cubetti.



- 2 Unite i peperoni alle cipolle appassite e fateli rosolare per tre minuti mescolando con un cucchiaio di legno.

Unite il riso e lasciatelo tostare.



- 3 Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare la frazione alcolica.



- 4 Bagnate il riso con il brodo e portatelo a cottura aggiungendo via via altro brodo quando il precedente è stato completamente assorbito.



- 5 Quando il riso è cotto, ci vorranno circa 15 minuti, toglietelo dal fuoco e mantecatelo con il burro ed il grana grattugiato.



- 6 Lasciate riposare il risotto per un paio di minuti, quindi servitelo cospargendo di prezzemolo tritato.