

PRIMI PIATTI

Risotto alle barbabietole

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 l brodo carne
- 320 g riso
- 1/2 barbabietola
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 100 ml panna da cucina
- 40 gr. burro
- 1 cipolla
- 20 g parmigiano
- 1 bustina zafferano

PREPARAZIONE

- 1 Frullate la barbabietola con un po' di brodo in un mixer.



2 Rosolate in un tegame 1/2 cipolla tritata finemente con 20 g di burro.



3 Aggiungete la rapa frullata e fatela insaporire per un paio di minuti.



4 Aggiungete il riso e fatelo tostare.



5 Portatelo a cottura unendo il brodo caldo, un mestolo alla volta.



6 Una volta cotto, mantecate il riso con il parmigiano grattugiato ed il rimanente burro.



7 Nel frattempo cucinate a fuoco vivace 1/2 cipolla tritata, con il vino bianco, fino a farla ridurre di circa due cucchiai.



8 Frullate e unite lo zafferano.



9 Incorporate la panna.



10 Fare ridurre di circa metà.



11 Disponete la salsa sul piatto di portata e sistemateci sopra il risotto alle barbabietole.

