

PRIMI PIATTI

Risotto carote e pomodoro

di: *Emanuela68*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g riso carnaroli
4 formaggini
1 carota
concentrato pomodoro
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE



2 Pulite la carota e grattugiatela.



3 Fatela appassire in una padella con poco olio.



4 Unite il riso e fatelo tostare per un minuto.



5 Aggiungete il brodo bollente e cuocete il riso a fuoco medio, mescolando ed aggiungendo il brodo necessario.



- 6 Quando il riso è quasi cotto, aggiungete del pomodoro concentrato sciolto in un po' di brodo.



- 7 Mantecate con i formaggini.

Terminate la cottura e servire.

