

PRIMI PIATTI

Risotto con peperone rosso

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO 400 gr
SEDANO 2 coste
CAROTE 2
CIPOLLE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4-5
cucchiaini -
PEPERONI ROSSI 1-2 -
LATTE oppure panna da cucina - 50 ml
PARMIGIANO GRATTUGIATO poco -
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il brodo facendo bollire per almeno 30 minuti in una pentola, le coste di sedano, le carote ed 1 cipolla, alla fine salate il brodo.



2 Tritare la cipolla rimasta.

In una padella fate soffriggere la cipolla con l'olio.



3 Unite i peperoni tagliati a pezzettini piccoli e cuocete per 10 minuti circa.



- 4 Prendere una parte dei peperoni e frullare con il frullatore ad immersione con il latte oppure la panna.



- 5 Unire nella padella con i peperoni.



6 Non appena riprende a soffriggere unire il riso e tostare.

Continuare a cuocere il riso aggiungendo di tanto in tanto il brodo.

A cottura ultimata mantecare con il parmigiano.



