

RISOTTO AI PEPERONI



Aggiungete il brodo vegetale e portatelo a cottura bagnando a mano a mano con mestoli di brodo caldo.



Ingredienti:

Riso carnaroli o vialone nano - 320 gr, peperoni 1,5, burro 30 gr, olio extravergine d'oliva (evo) 2 cucchiari da tavola, cipolle ½, prezzemolo 1 ciuffo, vino bianco ½ bicchieri, brodo vegetale 1 l, sale q.b., pepe nero q.b.

4 Ultimate la cottura, regolate di sale, pepate e mantacate con una noce di burro.

Preparazione

1 Tritate finemente la cipolla; mettetela in una cassruola con una noce di burro e l'olio e fatela appassire a fiamma molto bassa. Tagliate i peperoni a dadini piccolini: uniteli alla cipolla appassita e lasciateli insaporire per 2-3 minuti.



5 Cospargete di prezzemolo e servite.

2 Unite il riso e fatelo tostare.



3 Quindi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.