

Risotto con le patate

Il **risotto con le patate** si prepara tritando la cipolla e pelando le patate, quindi tagliandole e rosolandole in padella per condire il riso lessato al dente. Scopri tutti i passaggi per realizzare questa ricetta.



INGREDIENTI

- 250 g **Riso superfino**
- 300 g **Patate**
- 1 **Cipolla**
- 1 cucchiaino **Concentrato di pomodoro**
- 2 cucchiai **Olio extravergine**
- 1 litro **Brodo già pronto**
- 2 cucchiai **Formaggio grana grattugiato**
- 1 mazzetto **Prezzemolo**
- 1/2 bicchiere **Vino bianco secco**
- 20 g **Burro**
- 80 g **Piselli sgranati**

PREPARAZIONE



Sbucciare la cipolla, lavarla e tritarla finemente. Pelare le patate, lavarle sotto acqua corrente, asciugarle e tagliarle a dadini. Stemperare il concentrato di pomodoro in 2 cucchiari d'acqua tiepida.



In un tegame con l'olio far appassire la cipolla senza lasciarla imbiondire; unirvi i dadini di patate e farli dorare mescolandoli con un cucchiaino di legno, aggiungere il concentrato di pomodoro e fare insaporire per un minuto.



Scolare buona parte delle patate e tenerle in caldo; unire a quelle rimaste il riso, farlo tostare per un minuto, versare il vino bianco e farlo evaporare a fuoco vivace; aggiungere il brodo bollente, poco alla volta, e continuare la cottura per 15-18 minuti. Dopo 10 minuti di cottura, unire le patate tenute da parte insieme ai piselli.



A cottura ultimata togliere il tegame dal fuoco, aggiungervi il burro, il formaggio grana grattugiato, il prezzemolo lavato e tritato e amalgamare il tutto. Lasciare riposare il risotto per un minuto a tegame coperto prima di servirlo.