

## Risotto con le patate

Il risotto con le patate si prepara tritando la cipolla e pelando le patate, quindi tagliandole a dadini e rosolandole con le cipolle in una padella. Aggiungete il riso sciolto al dente, il burro e il parmigiano, quindi servite.

### La ricetta completa

---



### 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 cucchiaini 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.