

## Risotto di Colombo

🕒	TEMPO	40
🍽️	PORZIONI	3
🔪	DIFFICOLTÀ'	Media

### INGREDIENTI

g. 240 di Riso Gallo Blond Risotti, l. 1,5 di brodo vegetale bollente, 1 bicchiere di Vermentino Ligure, g. 150 di parmigiano reggiano grattugiato, g. 180 di olio extravergine di oliva, g. 100 di concassé finissima di pomodori maturi, 2 seppioline, g. 90 di basilico, g. 80 di pinoli, g. 40 di pecorino grattugiato, 2 noci di burro, 4 spicchi di aglio, g. 5 di sale grosso.



### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

In un mortaio (o in un mixer) tritare il basilico, 2 spicchi d'aglio, il sale e i pinoli. Unire il pecorino, g.100 di parmigiano e amalgamare il tutto con l'olio d'oliva. In una casseruola con olio, soffriggere i restanti spicchi di aglio per 2 minuti e poi toglierli. Versare il riso e sfumarlo con il vino. Proseguire la cottura unendo poco per volta il brodo. A cottura ultimata prendere una parte di risotto e mantecarla con il pesto. Il restante mantecarlo con il parmigiano rimasto, il burro e il concassé di pomodoro. Comporre i piatti a piacere con i due risotti e decorare con basilico fresco e tentacoli di seppioline saltati in padella.