

RICETTA DEL GIORNO

Risotto primavera

INGREDIENTI: 300 g. di riso Vialone nano, una carota, una fetta di melanzana, una falda di peperone giallo e una di peperone rosso, una zucchina, un fondo di carciofo, due cucchiaini di piselli freschi sgranati, quattro asparagi, una cipolla, tre cucchiaini di formaggio grattato, un cucchiaino di prezzemolo tritato, cinque foglie di basilico, 1/2 bicchiere di Soave, 1 l. di brodo sgrassato, burro, olio extravergine di oliva, sale e un po' di pepe.

PREPARAZIONE: Mondare, lavare e tagliare a cubetti la verdura, tenendola separata. Rosolarla ancora separatamente in una noce di burro. In un tegame da risotti stufare la cipolla tritata in un cucchiaino d'olio e tre di brodo. Aggiungere un po' di vino bianco e lasciarlo evaporare dolcemente. Aggiungere il riso e tostarlo, quindi versando brodo bollente, poco alla volta, e continuando a mescolare, portarlo a cottura. Aggiungere le verdure precedentemente stufate, mantecare il tutto con una noce di burro e il formaggio grattato e servire subito.