

Risotto con le patate

Il **risotto con le patate** è un primo piatto a base di riso molto semplice da realizzare, economico, ma il cui sapore saprà stupirvi per la sua bontà. E' ideale per organizzare un pranzo o una cena per tante persone senza disporre di grande attrezzatura e con poca spesa.

Il **risotto con le patate** è buono tutto l'anno, scegliere però patate di buona qualità, l'ideale sono quelle a pasta gialla e buccia rossa, che sono particolarmente sode e aromatiche.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **440Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 150 g di patate
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- 50 ml di vino bianco secco
- 40 g di passata di pomodoro
- Origano
- 4 foglie di salvia
- Sale
- 150 g di riso
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e tagliarle a cubetti di un centimetro circa.
- Scaldare il brodo.
- Mettere l'olio in una pentola da minestra, unire lo scalogno tritato finemente e soffriggere a fiamma media finché non sarà dorato assieme ad un paio di cucchiai di brodo.
- Aggiungere le patate e farle rosolare a fiamma media per qualche istante.
- Unire il vino, la passata di pomodoro, un pizzico di origano e le foglie di salvia ben lavate. Far riprendere il bollore, unire un paio di mestoli di brodo e cuocere a fuoco medio per 20 minuti a pentola coperta. Mescolare di tanto in tanto e se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere un po' di brodo.
- Trascorso il tempo di cottura delle patate, scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il fondo di cottura mescolando di continuo perchè in questa fase le patate tendono ad attaccarsi sul fondo della pentola.
- Unire il riso e farlo ben tostare, girando di continuo, per un minuto.
- Unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- Un minuto prima del termine di cottura del riso aggiungere il Parmigiano, mescolare e portare a fine cottura.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il Parmigiano.

I consigli di Barbara

Se avanza del risotto si può riutilizzare il giorno dopo. Metterlo in una pirofila da forno, cospargerlo con poco parmigiano grattugiato, coprirlo e riporlo nel frigo. Al momento di gustarlo passarlo nel forno a 200°C per 5-10 minuti. Alternativamente si possono fare delle polpettine, rotolarle nel Parmigiano e passarle sotto al grill del forno poco prima di mangiarle.