

Risotto al pomodoro fresco

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **385Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 2 pomodori ramati
- 4 rametti di prezzemolo
- 500 ml di Brodo vegetale
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 160 g di riso
- Sale



PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, tagliarli a metà e privarli dei semi. Ridurli a cubetti.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra far soffriggere a fiamma bassa lo scalogno tritato molto finemente con l'olio.
- Aggiungere il pomodoro e lasciar insaporire 2 minuti.
- Aggiungere il riso e farlo tostare 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.
- 2 minuti prima della fine del tempo di cottura del riso, regolare di sale e unire un cucchiaino di prezzemolo tritato.
- Mescolare continuamente e portare a fine cottura.
- Spegnerne il fuoco e lasciar riposare un minuto.
- Servire decorando con altro prezzemolo tritato.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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