



Risotto rosso

30 min



Procedimento:

- ➊ Preparare in un pentolino il brodo con l'acqua calda.
- ➋ Tritare la cipolla.
- ➌ Mettere in una pentola l'olio e rosolare la cipolla.
- ➍ Aggiungere il riso e farlo tostare.
- ➎ Bagnare con il vino e lasciare evaporare a fuoco alto.
- ➏ Abbassare il fuoco e aggiungere due mestoli di brodo.
- ➐ Continuare la cottura del riso rimestando di sovente e aggiungendo un mestolo di brodo quando si vede che il risotto si sta asciugando.
- ➑ Dopo circa 5 minuti aggiungere la polpa di pomodoro.
- ➒ Continuare a cuocere per altri 15 minuti sempre rimestando. Una volta cotto, togliere dal fuoco.
- ➓ Aggiungere il formaggio grattugiato, le foglie di basilico e il pepe.
- ➔ Mescolare e servire.

Ingredienti:

- 250-300 g di riso per risotti
- ½ bicchiere di polpa di pomodoro
- 1 cipolla
- ½ bicchiere di vino bianco o rosso
- 1.2 l di brodo vegetale
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato
- 2-3 foglie di basilico
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe

x 4 persone



E S T A T E

= tempo di preparazione

= per risparmiare tempo

= fattibile da bambini 4+

= alternativa vegetariana

Il colore del triangolino permette di sapere a quale gruppo alimentare appartiene la preparazione

= frutta e verdura

= carne, pesce, uova, leguminose



alcune preparazioni fanno parte di più gruppi alimentari (il triangolino viene indicato solo quando si raggiunge almeno una porzione di quel determinato gruppo alimentare)

= farinacei

= latte e latticini