



RISO E CEREALI

Risotto al pomodoro e scamorza



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
620K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Riso Vialone Nano

140 g di Scamorza

400 g di Pomodorini rossi

1 gambo di Sedano

1 Carota

1 Scalogno

1 spicchio di Aglio

80 g di Parmigiano grattugiato

1 dl di Vino bianco secco

1 l di Brodo vegetale

Peperoncino in polvere

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a dadini.
- Tagliate la scamorza a pezzettini piccoli.
- Preparate un trito con sedano, carota, scalogno e aglio; fatelo soffriggere in un filo d'olio, a fuoco basso, per 3 minuti e in una padella grande tipo saltapasta.
- Unite il riso al soffritto e fatelo tostare a fiamma vivace per 2 minuti, girandolo sempre con un mestolo perché non si bruci, quindi versate il vino e fatelo sfumare. Versate poco alla volta il brodo bollente e proseguite la cottura per 10 minuti.
- A questo punto aggiungete i pomodorini preparati. Condite con un pizzico di peperoncino e continuate a cuocere per altri 5 minuti sempre unendo il brodo, in modo che alla fine il risotto risulti molto morbido.
- Versate i pezzetti di scamorza nel risotto quando è già cotto. Spegnete subito il fuoco, regolate di sale e unite anche il parmigiano. Mescolate velocemente, fate mantecare per 2 minuti e poi servite.

Carla Marchetti