

PRIMI PIATTI

Risotto con verdure

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Riso	320 g
Formaggio primo sale	200 g
Cipolla	1
Aglio	1 spicchio
Melanzana piccola	1
Pomodori	2
Zucchine	2
Basilico	4 foglie
Dadi per brodo vegetale	2
Olio d'oliva	5 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Spuntate le zucchine e la melanzana, lavatele e tagliatele a cubetti. Grigliateli. Mondate la cipolla, tagliatene ad anelli una metà e tritate finemente l'altra metà.
- 2 In una padella antiaderente, fate scaldare la metà dell'olio e rosolatevi gli anelli di cipolla con lo spicchio di aglio; unite i cubetti di zuccina e di melanzana e fateli insaporire.
- 3 Salate, pepate, profumate con il basilico spezzettato grossolanamente, mescolate e togliete dal fuoco. Scottate per qualche istante i pomodori in acqua bollente, scolateli e pelateli.
- 4 Divideteli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione; tagliate la polpa a pezzettini. In una pentola portate a ebollizione un litro di acqua e fatevi sciogliere i dadi.
- 5 In una casseruola, fate scaldare l'olio rimanente e soffriggetevi il trito di cipolla. Aggiungete il riso e fatelo tostare su fiamma vivace, mescolando con un cucchiaino di legno.

- 6 Bagnatelo con il brodo in piccole quantità e lasciate cuocere il riso per dieci minuti. Unite le verdure rosolate e fate cuocere per cinque minuti.
- 7 Portate il riso a cottura unendo altro brodo caldo man mano che il precedente è stato assorbito. Tagliate il formaggio a dadini. Quando il riso è cotto, unitevi il formaggio e i pomodori. Trasferite il risotto in un grande piatto e servitelo.