

PRIMI PIATTI

Risotto vegetariano

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Formaggio parmigiano	75 g
----------------------	------

Burro	75 g
-------	------

Olio d'oliva	1 cucchiaio
--------------	-------------

Cipolla	1
---------	---

Sedano	2 gambi
--------	---------

Carota	1
--------	---

Pomodori	2
----------	---

Zucchini	1
----------	---

Fagioli	100 g
---------	-------

Piselli	100 g
---------	-------

Brodo	130 cl
-------	--------

Riso	250 g
------	-------

■ Preparazione

- 1 Mondate e tritate la cipolla. Pelate la carota, lavatela e tagliatela a pezzettini. Mondate il sedano e tagliatelo a pezzetti. Togliete i fili ai fagiolini, lavateli e tagliateli a pezzetti.
- 2 Fate scaldare il brodo in una pentola. Fate scaldare l'olio in un tegame, aggiungete 50 g di burro e fatevi rosolare la cipolla.
- 3 Versate il riso e mescolate per un minuto; aggiungete 60 cl di brodo caldo e mescolate con il cucchiaio di legno per staccare bene i chicchi di riso.
- 4 Quando tutto il brodo sarà stato assorbito, versatene ancora 15 cl, mescolando sempre. Dopo dieci minuti di cottura, aggiungete carota, sedano, piselli e fagiolini.
- 5 Mescolate e non appena il brodo sarà stato assorbito, versate ancora 15 cl. Lavate la zucca, tagliatela a pezzettini. Sbollentate i pomodori, pelateli, togliete i semi e la loro acqua, tagliateli a pezzetti.

- 6 Aggiungete queste verdure al riso e fate cuocere il tutto, mescolando sempre e versando altro brodo se necessario.
- 7 Quando il riso ha assorbito tutto il brodo (circa trenta minuti), togliete la pentola dal fuoco, mettete il resto del burro e metà del parmigiano grattugiato.
- 8 Assaggiate, salate e pepate. Coprite la pentola per due minuti, mescolate e mettete il risotto in un piatto di portata ben caldo. Servite subito con parmigiano grattugiato a parte. Vino consigliato: Riesling Oltrepo' Pavese.