



Ricetta

Risotto al pomodoro

Piccolo consiglio: guarnire con aglio prima di servire.

10 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

RISOTTO

- 1 cipolla tagliata sottile **Di stagione**
- 1 spicchio d'aglio sminuzzato
- 1 C burro
- 1 C olio d'oliva
- 250 g riso da risotto, p. es. San Andrea
- 2 C passata di pomodoro
- 300 g pomodorini cherry tagliati a metà
- 1 dl vino bianco
- 7-8 dl brodo di verdura o di pollo
- 50 g formaggio grattugiato, p. es. sbrinz AOP o parmigiano
- sale, pepe

TOPPING

- 6 spicchi d'aglio a fettine sottili
- 1 C olio d'oliva
- 30 g sbrinz AOP in scaglie

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE Far appassire la cipolla e l'aglio con l'olio e il burro. Aggiungere il riso, cuocere brevemente. Aggiungere passata di pomodoro e pomodorini, cuocere brevemente e sfumare con il vino bianco, lasciar evaporare completamente il liquido. Versare il brodo e cuocere per 16-18 minuti mescolando di tanto in tanto fino a che il riso non è cotto al dente e il risotto assume una consistenza cremosa. Aggiungere il formaggio grattugiato, sale.

2 di 2

TOPPING Saltare l'aglio nell'olio fino a doratura. Disporre sopra il risotto insieme alle scaglie di sbrinz.

