



Ricetta

Risotto alle carote con piselli

Piselli e carote 2.0: uniti insieme in un cremoso risotto

20 min

Tempo di preparazione



45 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

- 1 cipolla tagliata sottile
- 2C burro
- 400g carote grattugiate grossolanamente **Di stagione**
- 200g riso da risotto, p. es. Carnaroli
- 5dl brodo di verdura
- 200g piselli congelati
- 4dl succo di carota
- 2C burro
- 80g Sbrinz AOP grattugiato
- sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE Far appassire la cipolla nel burro caldo. Aggiungere le carote e stufare brevemente. Aggiungere il riso e stufare brevemente. Versare il brodo gradualmente mescolando continuamente per far sì che il riso sia sempre coperto di liquido. Cuocere per circa 15–18 minuti, Aggiungere i piselli e pian piano anche il succo di carota, lasciar sobbollire per 5–7 minuti. Mantecare con il burro e il formaggio, salare.