Ricetta

Risotto alle verdure

Cucchiaio dopo cucchiaio in una colorata avventura.

40 min
Tempo di preparazione

40 min
Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

2 C **burro**

1 **peperone rosso a dadini**

1 **melanzana a dadini**

1 **zucchina a dadini**

sale, pepe

1 C **burro**

1 **cipolla finemente tritata** Di stagione

1 **spicchio d'aglio finemente tritato** Di stagione

300 g **riso per risotto**

200 g **pomodorini cherry tagliati a metà** Di stagione

1.3 L **brodo di verdura caldo**

1 C **burro**

100 g **Gruyère AOP poco stagionato, grattugiato**

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Scaldare un cucchiaio di burro in una padella, saltare peperoni, melanzane e zucchine per circa 5 minuti, aggiustare sale e pepe, togliere dal fuoco e mettere da parte.

Scaldare il burro nella stessa padella, far imbiondire la cipolla e l'aglio per circa 2 minuti. Aggiungere il riso, cuocere mescolando continuamente fino a che i chicchi diventano translucidi. Aggiungere i pomodorini, cuocere brevemente e sfumare con un po' di brodo. Continuando a mescolare, aggiungere il brodo pian piano per far sì che il riso sia sempre sotto il livello del liquido. Dopo circa 10 minuti di cottura, aggiungere 2/3 delle verdure messe da parte. Terminare la cottura al dente del riso (altri circa 10 minuti). Togliere la padella dal fuoco, aggiungere il burro restante e il formaggio, aggiustare sale e pepe, lasciar riposare coperto per circa 5 minuti. Impiattare il risotto e guarnire con le verdure restanti.