

Risotto ai peperoni



ingredienti

200 g di riso
500 ml di brodo
60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
20 g di burro
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
un peperone rosso
un peperone giallo
una piccola cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco secco
un ciuffo di prezzemolo
sale, pepe nero

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

25 min

TEMPO TOTALE

30 min

2 persone

procedimento

Lavare e mondare i peperoni, eliminando i semi e i filamenti bianchi, e tagliarli grossolanamente a dadini. Mondare la cipolla e affettarla finemente.

In un tegame, scaldare l'olio e rosolare la cipolla a fuoco dolce, quindi unire il riso e farlo tostare a fiamma vivace per qualche minuto, rigirandolo spesso. Versare il vino e far sfumare, dunque aggiungere i peperoni ed il brodo e mescolare. Regolare di sale e coprire, lasciando cuocere a fiamma moderata per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso questo tempo, togliere il coperchio e ultimare fino a cottura del riso ed assorbimento dei liquidi di cottura. Mantecare con il burro ed il Parmigiano Reggiano, distribuire una generosa macinata di pepe, cospargere con un trito di prezzemolo e mescolare per distribuire bene il tutto. Servire caldo.