

Risotto alla crema di peperoni



Ingredienti per 4 persone

- 320 g riso Sant' Andrea
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni gialli
- 2 cucchiaini di formaggio spalmabile
- $\frac{1}{2}$ cipolla rossa
- 1 noce di burro
- 1,2 lt brodo vegetale
- Prezzemolo q.b.
- Olio evo, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Tagliare a metà i peperoni, privarli di semi e filamenti ed adagiarli in una padella antiaderente dal lato della pelle, coprire con MC e grigliarli a fiamma viva poi disporli su un piatto e lasciarli intiepidire. Eliminare la pellicina esterna e trasferirli in un mixer, aggiungere un pizzico di sale e pepe, olio evo ed il formaggio spalmabile, frullare fino ad ottenere una crema liscia e tenerla da parte.

Ora tritare la cipolla, disporla in pentola con un giro d'olio, coprire con MC e rosolare leggermente a fiamma media, aggiungere il riso, tostare a fiamma viva poi unire tutto il brodo, mescolare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione abbassare al minimo e cuocere per 12 min. Spegner e lasciare 4 min. in autocottura con MC. Mantecare con 1 noce di burro freddo, la crema di peperoni e prezzemolo tritato. Far riposare 2/3 min. con MC e servire.

Lorena Vecchini