

RISOTTO ALLA NORMA



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso Carnaroli • 1 melanzana grande
- 500 gr di passata di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio • Basilico q.b.
- Ricotta salata q.b. • 1,2 lt di acqua
- 1 noce di burro • 40 gr di grana
- Olio evo, sale, peperoncino q.b.
- Olio di semi q.b. • 20 gr di ifib

PROCEDIMENTO:

Friggere la melanzana tagliata a cubetti senza privarla della buccia in olio caldo con MCS D a fiamma viva poi disporla su carta assorbente e tenerla da parte. In una pentola disporre un giro d'olio, l'aglio intero, il peperoncino e far andare qualche min con MCS D a fiamma media. Eliminare l'aglio, aggiungere la passata, 2 foglie di basilico, salare e cuocere 4/5 min. poi unire il riso, tutta l'acqua, ifib, mescolare e portare a bollore a fiamma viva con MCS D. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 12 min. poi spegnere e lasciare 4 min in autocottura. Mantecare con burro, grana e far riposare 2/3 min. con MCS D. Servire con melanzane fritte in superficie, scaglie di ricotta salata e foglioline di basilico.

Lorena Vecchini