

RISOTTO CON PISELLI RAVANELLI E NOCCIOLE

☒ Ingredienti per 4 persone

- 320 gr Carnaroli
- 250 gr piselli surgelati
- 2 ravanelli + 4 per decorazione
- ½ cipolla • 80 gr di nocciole tostate
- 1 noce di burro
- 1,2 lt di brodo vegetale
- 20 gr di ifib

PROCEDIMENTO:

Tagliare 4 ravanelli a fettine sottili, condirli con olio, sale, pepe e tenerli da parte. Tritare la cipolla e disporla in pentola con un giro d'olio, i piselli, salare e pepare, coprire con MCSD e cuocere 2/3 min. a fiamma media e 2/3 a fiamma bassa. Aggiungere il riso, mescolare, coprire con MCSD e far insaporire per qualche min a fiamma viva. Unire tutto il brodo, ifib, mescolare, coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore abbassare al minimo e cuocere per 10 min. poi aggiungere 2 ravanelli tagliati a fettine e proseguire la cottura per altri 2 min. Spegner e lasciare 4 min. in autocottura. Mantecare con il burro e lasciar riposare 2/3 min. con MCSD. Impiattare con nocciole tostate in superficie ed i ravanelli precedentemente conditi.

Lorena Vecchini