

## RISOTTO PRIMAVERA

---



Ingredienti per 4 persone

- 320 g riso Vialone nano
- 1,4 lt brodo vegetale
- Olio evo, sale e pepe q.b.
- $\frac{1}{2}$  cipolla rossa di Tropea
- 300 g piselli da sgranare
- 4 baccelli di piselli freschi
- 3 zucchine
- 1 carota
- Basilico q.b.
- 1 peperone rosso
- 40 g grana grattugiato

PROCEDIMENTO:

Sgranare i piselli, tenere da parte 4 baccelli. Privare i baccelli dei filamenti, lavarli e disporli in un pentolino con abbondante acqua, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva, a bollore raggiunto abbassare la fiamma e cuocere per 6/7 min. poi prelevarli ed immergerli in acqua fredda, fino al momento della decorazione del

piatto.

Tagliare le zucchine, la carota ed il peperone a cubetti e tenere da parte.

Disporre in pentola con un giro d'olio, la cipolla a fettine ed i piselli sgranati, coprire con MC e cuocere 2/3 min a fiamma media, unire la dadolata di verdure, salare, pepare, coprire con MC e cuocere per 3/4 min., ora prelevare 3 cucchiaini di verdure che serviranno per la guarnizione del piatto e tenere da parte.

Versare il riso nelle verdure, unire tutto il brodo, mescolare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 14 min.

Nel frattempo friggere una zuccina tagliata a rondelle sottili in abbondante olio caldo con MC a fiamma viva. A doratura omogenea prelevare con un ragnetto e tenere da parte su carta assorbente.

Trascorsi i 14 min. di cottura del riso, spegnere e lasciare 4 min. in autocottura con MC. Mantecare con grana ed un filo d'olio, coprire con MC e lasciar riposare 2 min. Impiattare, guarnire con chips di zucchine, basilico ed il baccello riempito con le verdure tenute da parte.

Lorena Vecchini