

# Risotto peperoni e mascarpone

Data: 4 settembre 2014 | Autore: Maria Cristina Rotundo



A voi la ricetta per un primo da leccarsi i baffi! Si possono fare una miriade di risotti ma questo coi peperoni e il mascarpone risulterà davvero di grande effetto!

## INGREDIENTI:

- “ ÆVÂ F' '&öFò `egetale
- “3 pr di riso
- “3 r F' W W&öæ’ `ari colori
- “S r F' urro
- “ 66 Æövæò ò ÖW§l 6— öÆÆ
- “ ó" &-66†-W&R F' f-æò &- æ6ò 6V66ð
- “ #Vr F' Ö 66 pone
- “ 7V66†—ò F' miggiano grattugiato
- 6 ÆER æ .
- öÆ-ò à b.

## PROCEDIMENTO:

1. Tagliate a pezzettini i peperoni fateli cuocere in poco olio extravergine d'oliva con un pizzico di sale, per 20-25 minuti, fin quando non risulteranno morbidi.
2. • &W ate un brodo vegetale (acqua, sale, carota, sedano e cipolla) o anche di pollo.
3. —â Vâ FVv ÖP, fate fondere il burro con lo scalogno o la mezza cipolla. Fate tostare nel burro il riso e sfumate con il vino.

4. Unite i peperoni frullati al riso e portate a cottura aggiungendo il brodo un po' alla volta, man mano che si asciuga.
5. Dopo circa 20 minuti, constatate la cottura e la sapidità e, a fuoco spento, aggiungetevi il mascarpone e un bel cucchiaio di grana grattugiato.[MORE]

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it  
<https://www.infooggi.it/articolo/risotto-peperoni-e-mascarpone/63828>

