

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:

- 1,5l di brodo vegetale
- 300 gr di riso
- 300g di peperoni vari colori
- 50g di burro
- 1 scalogno o mezza cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 125g di mascarpone
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- sale q.b.
- olio q. 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. Preparate un brodo vegetale (acqua, sale, carota, sedano e cipolla) o anche di pollo.
3. In un tegame, 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 cucchiaino di grana grattugiato.[MORE]

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

