

PRIMI PIATTI

# Risotto con melanzane

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso**

320 g

**Pomodori datterini**

300 g

**Caciotta Cademartori**

200 g

**Melanzana**

1

**Cipolla**

1/2

**Brodo**

1 lt

**Olio extravergine d'oliva**

3 cucchiari

**Vino bianco**

Q.b.

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

**Basilico**

Q.b.

## Descrizione

Per preparare il risotto con melanzane iniziate pulendo le melanzane, i pomodori e la cipolla. Tagliate la melanzana a cubetti piuttosto piccoli, i pomodori in 4 parti e tritate finemente la cipolla. In una pentola capiente scaldate l'olio di oliva e fate soffriggere la cipolla. Quando la cipolla sarà imbriondita, aggiungete le melanzane e fate saltare per 10 minuti.

Aggiungete i pomodori e fate asciugare. Versate il riso nella pentola, mescolate bene e fate tostare per 4 minuti. Sfumate con il vino bianco e quando sarà completamente evaporato salate e pepate.

Bagnate il riso con il brodo aggiungendone un mestolo alla volta ogni volta che il precedente è stato assorbito. Mescolate bene il riso e continuate in questo modo fino al termine della cottura. Tagliate la Caciotta Cademartori a tocchetti non troppo grossi. Togliete il riso dal fuoco e aggiungete la Caciotta Cademartori. Mescolate bene fino a quando il formaggio si sarà sciolto. Servite il risotto con melanzane ancora caldo.