

PRIMI PIATTI

Risotto ai peperoni

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Caprino Cademartori

1 intero

Riso vialone nano

400 gr

Peperoni

3 interi

Vino bianco

1/2 bicchiere

Scalognò

1 intero

Olio d'oliva

q.b.

Aglìo

1 spicchio

Prezzemolo

q.b.

Sale

q.b.

Brodo vegetale

1 litro

Descrizione

Il risotto è un primo piatto gustoso e molto buono che può essere preparato in molti modi con svariati ingredienti e tipi di riso diversi. Si possono fare accostamenti di gusti sofisticati oppure si può preparare un semplice risotto con pochi ingredienti, ma di ottima qualità. Quello che prepareremo è un risotto ai peperoni molto semplice, ma dal gusto inconfondibile perché useremo il Caprino di Latte Vaccino Cademartori che in mantecatura donerà cremosità e gusto a questo buonissimo risotto. Per preparare il risotto ai peperoni cominciate lavando e sbucciando i peperoni con un pelapatate, poi privateli dei semi e tagliateli a cubetti.

Mettete sul fuoco una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio, aggiungete i peperoni e fateli saltare per qualche minuto per farli insaporire bene. Continuate la cottura fino a quando non risulteranno teneri, poi aggiustate di sale e pepe, infine spolverizzate con il prezzemolo tritato e spegnete il fuoco. Prelevate la metà dei peperoni dalla padella e frullateli, poi rimetteteli nella stessa padella. In una casseruola fate rosolare con un goccio di olio lo scalognò tritato, aggiungete il riso e alzate la fiamma per farlo tostare per un paio di minuti. Sfumate con il vino bianco e lasciate alta la fiamma fino a che la parte alcolica non sarà evaporata. Aggiungete due mestoli di brodo e procedete con la cottura del risotto aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. Arrivati a metà cottura aggiungete i peperoni, mescolate bene e terminate la cottura il riso. Quando il riso sarà al dente toglietelo dal fuoco e unite il Caprino di Latte Vaccino Cademartori, tagliato a pezzetti. Mescolate bene per mantecare il risotto ai peperoni, poi coprite con un coperchio e lasciate riposare 5 minuti prima di servirlo.