

PRIMI PIATTI

Risotto alle verdure

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 4 persone)

Brodo vegetale

1 lt

Vino bianco

100 ml

Pecorino Cademartori

50 gr

Burro

30 gr

Pomodorini

2 tondi

Olio Extravergine d'oliva

20 ml

Zucchine

2 piccole

Aglio

1 spicchio

Peperone giallo

1 intero

Melanzana

1 intera

Sedano

1 costa

Cipolla e carota

1 piccola

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Il risotto è un ottimo primo piatto e che si sposa molto bene con numerosi ingredienti. La ricetta del risotto alle verdure che vi proponiamo è un piatto molto colorato perché per la sua realizzazione utilizzeremo diversi tipi di verdure dai colori vivaci: zucchine, peperoni e melanzane. Il segreto di un ottimo risotto alle verdure è cuocere le verdure separatamente e poi solo all'ultimo momento unirle al riso.

Per preparare il risotto con le verdure, iniziate a pulire i pomodori, privandoli di pelle e semi; mondate le zucchine privandole delle estremità, tagliandole a metà e togliendo la parte centrale troppo molle; pulite la melanzana e privatela della buccia; infine lavate il peperone tagliandolo a metà e togliendo semi e filamenti interni. Tagliate tutte le verdure in cubetti con uno spessore che varia da 1 a 3 mm (taglio brunoise). In una padella antiaderente, fate imbiondire l'aglio schiacciato nell'olio. Adesso non dovete far altro che alternare la cottura di ogni ingrediente: togliete l'aglio e cuocete prima i pomodori per un paio di minuti. Togliete i pomodori e cuocete il peperone per 5 minuti. Adesso adagiate il peperone in una ciotola e fate saltare la melanzana per 10 minuti. Una volta cotta anche la melanzana, terminate con i dadini di zucchine per 5 minuti. Salate leggermente tutte le verdure e asciugatele bene con carta da cucina.

In una pentola dal fondo largo e spesso, fate sciogliere il burro e soffriggete il trito ottenuto da sedano, carota e cipolla. Aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare. Portate il riso a cottura aggiungendo di tanto in tanto un po' di brodo. Regolate di sale. A fine cottura insaporite il riso con una grattata di pepe nero fresco. Aggiungete le verdure e mescolate bene il tutto. Trasferite il risotto alle verdure su di un piatto e rifinite la portata con una spolverizzata di Pecorino Fresco Cademartori, che conferirà più carattere alla ricetta.