

PRIMI PIATTI

# Risotto al pomodoro

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pecorino Romano Cademartori grattugiato**

50 gr

**Pecorino Fresco Cademartori**

50 gr

**Provolone Cademartori**

100 gr

**Riso superfino**

500 gr

**Uova**

4

**Pangrattato**

Q.b

**Zafferano**

1 bustina

**Carote**

3

**Piselli**

200 gr

**Olio extravergine d'oliva**

1 cucchiaino

**Sale**

Q.b

**Pepe**

Q.b

## Descrizione

Il risotto al pomodoro è un primo piatto gustoso e semplice da preparare, perfetto per un pranzo in famiglia. Pochi ingredienti semplici ma di qualità daranno un sapore ricco e corposo a questo facile piatto. Questo semplice risotto al pomodoro verrà arricchito con il Provolone Cademartori, che in mantecatura darà un sapore unico e una consistenza filante. Per preparare il risotto al pomodoro, cominciate pulendo e tritando finemente la mezza cipolla.

Prendete il Provolone Cademartori e tagliatelo a pezzettini molto piccoli. In una pentola mettete la cipolla tritata a soffriggere con 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Quando si sarà imbiondita aggiungete la polpa di pomodoro, 1 cucchiaino di zucchero, aggiustate di sale e di pepe, quindi fate cuocere per 10 minuti. A cottura del pomodoro, frullatelo bene con un mixer ad immersione, aggiungete il brodo vegetale e portate a bollore. In una casseruola antiaderente, fate tostare il riso per circa 2 minuti, poi aggiungete il primo mestolo di brodo al pomodoro, continuate ad aggiungere brodo e ad asciugare fino ad arrivare quasi a cottura.

Aggiungete il Provolone Cademartori e abbassate la fiamma al minimo, girate bene per mantecare e far sciogliere il Provolone. Impiattate e guarnite il risotto al pomodoro con una spolverata di prezzemolo fresco tritato.