

PRIMI PIATTI

# Risotto al curry

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Brodo**  
500 ml

**Riso**  
400 gr

**Pastorello Cademartori**  
100 gr

**Burro**  
15 gr

**Cipolla**  
1 intera

**Curry in polvere**  
1 cucchiaino

**Sale**  
q.b.

## Descrizione

Il curry è un mix di spezie tra cui le principali sono il cumino e la curcuma. Questo mix è utilizzato per la preparazione di numerosi piatti tipici indiani. Il risotto al curry è un primo piatto molto gustoso e profumato estremamente semplice da preparare, a cui abbiamo aggiunto il Pastorello Cademartori, che lo arricchirà di gusto e sapidità. Data la semplicità e l'utilizzo di ingredienti che generalmente abbiamo sempre in casa è un piatto che si può decidere di preparare anche all'ultimo momento con risultati sempre ottimi.

Per preparare il risotto al curry fate sobbollire il brodo a fuoco basso. Tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in una pentola piuttosto larga nella quale avrete fatto sciogliere precedentemente il burro. Aggiungete il curry, una macinata di pepe fresco e mescolate bene. Versate il riso nel tegame e fatelo insaporire per qualche minuto. Iniziate a versare il brodo, due mestoli alla volta e fatelo assorbire bene prima di aggiungerne dell'altro. Aggiustate di sale e fate cuocere il riso, ci vorranno circa 20 minuti.

Tagliate il Pastorello Cademartori in cubetti piuttosto piccoli. Quando il riso è al dente spegnete il fuoco, aggiungete il Pastorello Cademartori e mantecate bene il tutto. Servite il risotto al curry ancora caldo.