

ATA.



IOI Tempo
di preparazione:
45 minuti.

Ingredienti per 4 persone:

300 g di riso superfino;
1 peperone rosso piccolo;
1 peperone giallo piccolo;
1 cipolla;
1 cespo di lattuga;
1 mazzetto di basilico;
½ bicchiere
di vino bianco secco;
2 cucchiari
di olio d'oliva
extravergine;
30 g di burro;
1 l di brodo di carne
già pronto;
grana grattugiato.

RISOTTO CON PEPERONI

1 Sbucciare la cipolla, lavarla e tritarla finemente; privare i peperoni dei semi e dei filamenti bianchi interni, lavarli e tagliarli a cubetti; lavare accuratamente la lattuga, asciugarla con un canovaccio e tagliarla a strisce abbastanza larghe.

2 Mettere in un tegame l'ollo, 15 g di burro e farvi appassire la cipolla tritata senza lasciar-

la colorire; aggiungere i peperoni e farli rosolare per 3 minuti circa mescolando con un cucchiolo di legno.

3 Aggiungere il riso, farlo rosolare per qualche minuto mescolandolo continuamente, versare il vino bianco e farlo evaporare a fuoco vivace.

4 Unire poco alla volta il brodo bollente e continuare la cottura,

ra, a fuoco moderato, per 15-18 minuti mescolando di tanto in tanto; cinque minuti prima del termine della cottura aggiungere le listerelle di lattuga.

5 Togliere il risotto dal fuoco ancora morbido e al dente, unire il burro rimasto diviso a pezzetti, il formaggio grana grattugiato, il basilico lavato e tagliato a listerelle e amalgamarli; farlo riposare qualche istante a tegame coperto e servirlo ben caldo.