

32-Risotto al peperone rosso dolce

Autore: La tavola di Grand Gourmet pag.278

Ingredienti per 4 persone: 280g di riso superfino Carnaroli (meglio 100g a persona), 1 cipolla, 80g di burro, 20g di parmigiano reggiano grattugiato, 1 grosso peperone rosso dolce, 10g di prezzemolo fresco tritato, 5cc di vino bianco secco, un litro di brodo, sale e pepe di mulinello

Tagliare a filangé la cipolla e farla rosolare con metà del burro e 1/2 bicchiere di acqua per 15', avendo cura di farla rimanere bianca. Versate il riso per farlo tostare 2', aggiungete il vino, mescolando in continuazione, aggiungete il brodo e paregiate. Separatamente tagliate a pezzettini piccoli il peperone, cuocetelo con 20g di burro, due cucchiainate di acqua e un pizzico di sale. A 2/3 di cottura del riso unite il peperone e continuate a mescolare. A cottura avvenuta togliete dal fuoco, mantecate con il burro rimasto, il parmigiano reggiano grattugiato e il prezzemolo fresco tritato. Servite ben caldo.

Se la cottura avviene in pentola a pressione, abbrustolite e bucciate il peperone, tagliatelo a piccoli pezzi e aggiungetelo al soffritto con 200cc di acqua e/o vino per etto di riso.

Sale grosso 1 cucchiaino da tè ogni 2 etti di riso. Arborio cottura 6'