

Francesco e il suo RISOTTO TRICOLORE



“ Nel weekend preparo io da mangiare, anche se mia moglie è una bravissima cuoca. ”

Tempo 00:40
Difficoltà
Persone

Ingredienti

FASE UNO

Lava il prezzemolo e i pomodori pachino e tamponali con un panno per asciugarli. Trita il prezzemolo molto finemente, taglia a spicchi i pomodorini e il Galbanino a strisce sottili.

tritare
prezzemolo

LI
2 CUCCHIAI



POMODORI PACHINO



FASE DUE

Nel frattempo, sminuzza la cipolla, mettila in una pentola con aglio e olio e falla soffriggere per due minuti a fiamma bassa. Incorpora il riso e fallo tostare, mescolando con un cucchiaino di legno, fino a quando non diventa trasparente.

SALE

prezzemolo



Aglio

FASE TRE

Versa il vino bianco e lascialo evaporare. Aggiungi i pomodori, alza la fiamma a metà e copri il riso con il brodo caldo. Prosegui la cottura, aggiungendo un mestolo di brodo per volta, man mano che il riso si asciuga.



BRODO

1/2 CIPOLLA

RISOTTO 320gr

Bianco



FASE QUATTRO

Due minuti prima del termine della cottura, controlla ed eventualmente aggiusta di sale e aggiungi il Galbanino e il prezzemolo tritato. Mescola bene e servi ben caldo.



Galbanino

