

Risotto peperoni e mozzarella



Oggi risotto peperoni e mozzarella, un primo piatto cremoso e colorato che ci ricorda un po' i sapori dell'estate.

Ingredienti per 2 persone

2 peperoni

300 g di passato di pomodoro

200 g di riso

30 g di porro

1 mozzarella

vino bianco

olio

sale

timo

parmigiano grattugiato

Pulire i peperoni eliminando l'estremità superiore, i semi e i filamenti interni.

Tagliarli a pezzettini e metterli in un'ampia padella con il pomodoro, olio e sale. Aggiungere mezzo bicchiere di acqua e lasciar cuocere per circa 20 minuti.

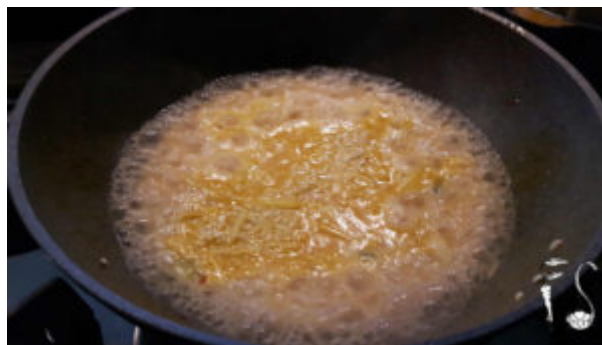


Quando i peperoni sono cotti, frullarne la metà fino ad ottenere una crema.

Nella stessa padella rosolare il porro tagliato finemente con un filo di olio.



Aggiungere il riso e tostarlo a fiamma viva qualche minuto. Salarlo e sfumarlo con il vino bianco.



Cuocere il riso aggiungendo acqua calda o brodo vegetale. A metà cottura aggiungere i peperoni e la crema. Lasciare sul fuoco il tempo necessario e man mano aggiungere l'acqua calda.



A cottura ultimata e a fuoco spento mettere la mozzarella tritata e il parmigiano. Amalgamare e impiattare.



Decorare i piatti con un po' di crema, un pezzettino di mozzarella e un rametto di timo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)