



RISOTTO AL PEREJIL

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 20 minutos + el tiempo para preparar el caldo vegetal **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

Para el caldo de vegetal:

- 2 cebollas trituradas
- 1 patata triturada
- 1 zanahoria triturada
- 1 tallo de apio triturado
- aceite de oliva virgen extra q.s.

Para el risotto:

- 300 g de arroz nano Vialone
- Sal al q.s.
- 50 g de mantequilla
- 100 g de pecorino rallado
- pimienta q.s.
- un manojito de perejil

Generalmente consideramos el perejil como un ingrediente para adornar un plato, pero tiene un delicioso sabor y frescura propios, especialmente en este risotto vegetariano.

Dificultad: **facilísimo**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **20 minutos + el tiempo para preparar el caldo vegetal**

Porciones: **4**

Preparación

Prepare el caldo de verduras poniendo la cebolla, el apio, la patata, la zanahoria y el apio en una olla con agua.

En tanto, dore la cebolla en una sartén con un chorrito de aceite, añada el arroz removiendo constantemente hasta que los granos se vuelvan traslúcidos y con cuidado para que no se peguen.

En este punto, comience añadiendo un par de cucharones de caldo y deje cocer.

Déle vueltas al arroz con mucha frecuencia y, si es necesario, siga añadiendo más caldo hasta que esté cocido.

Sazone con sal y retire del fuego.

Revuelva poniendo la mantequilla, el queso pecorino y un poco de pimienta.

Mientras tanto habrá preparado el perejil picado que añadirá al arroz.

Mezcle todo con cuidado para obtener una consistencia «all'onda» densa y cremosa por lo que, si es necesario, añada un poco de caldo de verduras.

Sirva de inmediato. ¡Disfruten!

