



RISOTTO CON HIGOS CHUMBOS DE ETNA PDO

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 30 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredientes per 2 porciones

- 800 ml de caldo de verduras
- 1 cebolla
- 200 g de arroz Carnaroli
- 100 ml de vino blanco seco
- 700 g de higos chumbos de la DOP Etna + 2 higos chumbos para decorar
- 30 g de queso parmesano
- Aceite de oliva virgen extra al gusto.
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Unas cuantas hojas de menta fresca para decorar

Chef: Sarah Bua

El risotto de higos chumbos es un primer plato original y sugerente, ideal para una comida de finales de verano con la familia o los amigos.

Dificultad: **media**

Coste: **bajo**

Tiempo de preparación: **30 minutos**

Raciones: **2**

Preparación

Poner el caldo de verduras en una olla y dejarlo al fuego para que rompa a hervir.

Mientras tanto, se corta una cebolla y se fríe en una sartén con aceite de oliva durante unos minutos.

Añadir el arroz y tostarlo hasta que se vuelva translúcido, entonces añadir el vino blanco para que se evapore.

Una vez evaporado el alcohol, añadir poco a poco el caldo de verduras, que se ha llevado a ebullición.

Para el zumo de higos chumbos, lavar y pelar los 700 g de higos chumbos retirando primero los extremos y cortando después la piel para separarla de la pulpa.

Tritúrelos en un procesador de alimentos y retire las semillas con un puré de tomate o un colador de malla grande.

Cuando el arroz esté medio cocido, añadir el jugo de higo chumbo.

Añade una pizca de sal y, una vez cocido el arroz, incorpora el queso parmesano mientras el fuego está apagado.

Sirve, añade una pizca de pimienta y adorna con la pulpa de los dos higos chumbos que has cortado mientras se cocinaba el risotto y, si quieres, unas hojas de menta.

Que lo disfrutes.

Enjoy from **Sarah Bua!**

