



RISOTTO AL PREZZEMOLO

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 20 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

Per il brodo vegetale:

- 2 cipolle tritate
- 1 patata tritata
- 1 carota tritata
- 1 gambo di sedano tritato
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Per il risotto:

- 300 g di riso Vialone nano
- Sale q.b.
- 50 g di burro
- 100 g di pecorino grattugiato
- Pepe q.b.
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco

In genere consideriamo il prezzemolo come un ingrediente per guarnire un piatto, ma ha un gusto delizioso e una freschezza tutta sua, soprattutto in questo risotto vegetariano.

Difficoltà: **semplicissimo**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **20 minuti** (più il tempo per la preparazione del brodo vegetale)

Porzioni: **4**

Preparazione

Preparate il brodo vegetale mettendo in una pentola d'acqua una cipolla, la patata, la carota e la costa di sedano.

Nel frattempo, fate dorare l'altra cipolla in un tegame con un filo d'olio evo. Aggiungete il riso mescolando di continuo fino a quando i chicchi diventano traslucidi e facendo attenzione a non farlo attaccare. A questo punto cominciate ad aggiungere un paio di mestoli di brodo e fate cuocere. Girate il riso con molta frequenza e, se occorre, aggiungete altro brodo fino a cottura. Regolate di sale e togliete dal fuoco. Mantecate aggiungendo il burro, il pecorino ed un po' di pepe.

Nel frattempo, avrete preparato il trito di prezzemolo che aggiungerete al riso. Mescolate tutto facendo attenzione ad ottenere una consistenza "all'onda" per cui, se occorre, aggiungete un po' di brodo vegetale.

Servite immediatamente. Enjoy!

