



RISOTTO AL SEDANO RAPA E PROVOLA

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

Ingredienti per 4 porzioni

- 200 g di sedano rapa pulito
- 400 g di provola affumicata o scamorza, a cubetti
- Porro q.b.
- 2 scalogni
- Brodo vegetale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 320 g di riso Vialone nano
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Formaggio ben strutturato grattugiato (es. pecorino romano) q.b.

Il sedano rapa, la radice saporita della pianta di sedano, è molto versatile. Provatela in questo gustoso risotto.

Difficoltà: **bassa**

Costo: **basso**

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

Porzioni: **4**

Preparazione

Pulite il sedano rapa asportando la buccia e le parti più dure (fino ad ottenere 200 grammi). Poi tritate grossolanamente.

Portate a bollore un brodo vegetale. Tritate finemente il porro, lo scalogno e imbiondite in olio evo. Aggiungete il sedano rapa, un po' di sale e il brodo vegetale. Cuocete fino a quando il sedano rapa non sarà morbido.

Nella padella per il risotto, mettete un filo di olio e il riso, fatelo tostare e aggiungete il vino bianco. Sfumate bene, poi aggiungete il sedano rapa e il brodo vegetale, lentamente,

seguendo il ritmo della evaporazione e della cottura. Aggiustate di sale. A cottura ultimata, spegnete la fiamma, aggiungete la provola affumicata o la scamorza e mantecate.

Servite con una spolverata di formaggio grattugiato. Enjoy!

