



Risotto con pomodori, origano e feta

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 10 minuti **Difficoltà:** molto facile 

Ingredienti per 4

- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla media, finemente tritata
- 1200 ml di brodo vegetale
- 200 g di riso Carnaroli o Arborio
- 80 ml di Pernod
- 240 g di pomodori maturi grattugiati (circa 3 o 4 grandi pomodori italiani)
- 140 g di formaggio feta
- 2 cucchiaini di foglie di origano fresco, finemente tritate
- La scorza di un limone finemente grattugiata
- Sale e pepe nero macinato fresco, facoltativi
- Foglie di crescione, per guarnire, facoltative

Chef : Luisa Weiss

Risotto con pomodori, origano e feta

Questo risotto in stile greco è una delizia saporita. Una versione diversa dal classico piatto italiano, arricchita con ouzo e feta all'anice. I sapori sono unici, intensi e irresistibili!

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Nota:

Per grattugiare un pomodoro, tagliatelo a metà trasversalmente e grattugiate la parte tagliata su una grattugia a fori larghi sopra un tagliere o una ciotola con bordi alti. Grattugiate fino a quando rimane solo la buccia, poi scartatela.

Metodo

In una grande padella, scaldate l'olio d'oliva a fuoco medio-basso finché non diventa lucido. Aggiungete la cipolla e mescolate finché non diventa morbida, circa 6 minuti.

Mettete il brodo vegetale in un pentolino e portatelo a ebollizione.

Alzate il fuoco a medio sotto la padella e aggiungete il riso. Mescolate finché il riso non è ricoperto di olio e inizia ad ammorbidirsi leggermente, 2-3 minuti.

Aggiungete un mestolo di brodo caldo e mescolate delicatamente finché non viene assorbito. Aggiungete il Pernod e continuate a mescolare finché non viene assorbito.

Unite il pomodoro grattugiato e mescolate delicatamente finché il composto non diventa denso. Continuate ad aggiungere il brodo restante, un mestolo alla volta, mescolando fino a quando ogni aggiunta viene assorbita. Il riso deve risultare cremoso ma al dente, dopo circa 25-30 minuti.

Incorporate l'origano e la scorza di limone, aggiustate di sale e pepe se necessario. Togliete dal fuoco e servite immediatamente, guarnendo ogni porzione con triangoli di feta e, se lo desiderate, crescione fresco.

