RISOTTO AL POMODORO

Un risotto in cui il pomodoro De Rica incontra la dolcezza della stracciatella e il profumo del basilico fritto. Con videoricetta della bravissima Marisa Maffeo.

Media 60' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 570 g Passata 570 g
- q.b. Basilico
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- 1 Gambo di sedano
- q.b. Olio EVO
- q.b. Origano fresco
- q.b. Pepe
- 12 Pomodori datterini
- 400g Riso
- q.b. Sale
- 1 Spicchio d'aglio
- 100 g Stracciatella di burrata
- q.b. Vino bianco fermo
- 50 g Zucchero di canna

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Tagliate a metà i datterini e disponeteli su una teglia ricoperta da carta forno. Aggiungete il sale, lo zucchero di canna e un filo d'olio evo. Infornate a 170° a forno ventilato per 40/50 minuti.
2. In una pentola mettete acqua, carota, sedano, cipolla e un pizzico di sale. Portate ad ebollizione e fate cuocere il brodo vegetale.
3. Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia con il basilico, versare la passata di pomodoro De Rica e aggiustate di sale.
4. Scaldate l'olio in una padella e friggetevi le foglie di basilico. Una volta pronte, adagiatele con cura su un panno di carta assorbente.
5. Tostate il riso a secco. Sfumate con vino bianco, lasciando evaporare l'alcool. Aggiungete quindi il brodo vegetale e la salsa prima ottenuta fino alla completa cottura del riso.
6. Spegnete infine i fornelli e mantecate il riso con olio evo (o in alternativa burro freddo).

7. Impiattate il risotto aggiungendo la stracciatella, i datterini confit, pepe, un filo d'olio evo e infine il basilico fritto.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044