



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO AI PEPERONI GIALLI E ROSMARINO

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

150 g di riso
3 peperoni gialli
una noce di burro
1 rametto di rosmarino
1/2 bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
pepe
1 dado per il brodo

Preparazione:

Abbrustolite in forno i peperoni (io solitamente li faccio cuocere per un'oretta circa in forno a 200°). Pelateli ed eliminate i filamenti interni e i semini. Tagliateli a faldine e conditeli con un filo di olio e il sale. Prendetene 2/3 e frullateli. Tritate grossolanamente il rosmarino e mettetelo in pentola con una noce di burro e un cucchiaino di olio. Aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto. Versate il vino e sfumate. Cuocete il riso aggiungendo del brodo caldo, a metà cottura aggiungete la purea di peperoni e i peperoni a falde. Concludete la cottura e servite con una spolverizzata di pepe.

