



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISOTTO AI PEPERONI GIALLI E ROSMARINO

[dolcimanontropo.blogspot.it](http://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.

