



Risotto tricolore

Ingredienti

600 g di riso per risotti
burro q.b.
mezza cipolla
brodo di carne o di dado q.b.

Per il risotto rosso:

pomodori
olio
poca pancetta affumicata a dadini
parmigiano

Per il risotto bianco:

100/150 g di squacquerone

Per il risotto verde:

una manciata di rucola
una manciata di pinoli
parmigiano

Una vecchia ricetta ideata una sera guardando la nostra nazionale di calcio.

Preparare il brodo. Mettere del burro con la mezza cipolla intera (che poi toglierete a fine cottura del riso) a soffriggere, versare il riso e tostare leggermente, cominciare ad unire il brodo sempre mescolando e portare a cottura il riso per circa 18/20 minuti.

Quando il riso sarà cotto dividerlo in tre parti; per condire la parte rossa dovrete preparare in precedenza un sughetto fatto con pomodori freschi e un pochina di pancetta affumicata, quindi condire il riso e aggiungere un po' di parmigiano.

Per la parte bianca unire lo squacquerone e mantecare su fuoco dolce.

Per la parte verde frullare nel mixer una manciata di rucola con un po' di pinoli (senza aggiunta di olio), mescolare al riso e aggiungere il parmigiano.

In genere ai risotti non aggiungo mai sale perché il brodo è già salato, ovviamente regolatevi secondo i vostri gusti.

Trasferire sui piatti aiutandovi con un cucchiaino, posizionando i tre colori, prima di servire dare dei colpetti con la mano sotto il piatto in modo che il riso si assesti...non mi rimane che augurarvi buon appetito!!!!