

RISOTTO ALLE VERDURE

Ingredienti (per 4 persone):

- Riso: gr. 300
- Ricotta: gr. 150
- Baccelli sgusciati: gr. 50
- Pisellini sgusciati: gr. 50
- Zucchini: gr. 50
- Carote: gr. 50
- Pomodori maturi: gr. 200
- Basilico
- Olio d'oliva
- Sale



Preparazione

Pulite le carote e gli zucchini, poi tagliateli a dadini. In una pentola mettete 5 cucchiaini d'olio fateci rosolare tutte le verdure. Salate e aggiungete i pomodori pelati e privi di semi, quindi cuocete ancora per circa un quarto d'ora. Versate il riso e dopo alcuni minuti circa mezzo litro d'acqua bollente (o di brodo). Portate a cottura rimastando spesso. Prima di togliere dal fuoco unite alcune foglioline di basilico e amalgamateci la ricotta. Girate bene e servitelo ben caldo.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)