

## Risotto al limone e menta *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Ecco una ricetta che potete preparare tranquillamente nel modo tradizionale oppure più velocemente avvalendovi del prezioso aiuto del robot da cucina Bimby. A voi la scelta, noi vi diamo il procedimento che è sempre lo stesso! Tritiamo cipolla, menta e buccia di mezzo limone (solo la parte gialla) molto finemente. Aggiungiamo un filo di olio e lasciamo rosolare per qualche minuto. Aggiungiamo il riso e facciamo tostare. Sfumiamo con il vino bianco. Aggiungiamo quindi il succo del mezzo limone (non esagerate altrimenti diventa troppo forte). Aggiungiamo quindi mano a mano l'acqua (se usate il bimby ce ne vorranno 550 ml tutti insieme) e regoliamo di sale. Portiamo a cottura e mantechiamo con solo burro. Serviamo con qualche fogliolina di menta per decorazione.

### Consigli

Per non alterare la freschezza di questo risotto, i consigli che vi diamo sono due: non usate olio extravergine di oliva ma bensì olio di arachidi, in quanto il sapore troppo intenso dell'olio di oliva potrebbe coprire gli aromi delicati di limone e menta. In secondo luogo, ed analogamente a quanto detto per l'olio, mantecate il vostro risotto solamente con una noce di burro ed evitate il grana o parmigiano, che mal si sposano con limone e menta.

### Curiosità

La menta è una pianta resistente e perenne. Compratene una piantina e tenetela sempre sul balcone. Non temete se dovesse apparentemente morire durante la stagione fredda. La rivedrete germogliare in primavera, nuovamente pronta a dare profumo e carattere alla vostra cucina!

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Riso vialone** 250 grammi

**Limone** (mezzo limone, buccia e succo)

**Menta** (una decina di foglioline di menta fresca)

**Sale**

**Burro** (una noce di burro)

**Vino bianco** (q.b.)

**Cipolle** (mezza cipolla bianca)

**Olio di semi di arachidi**