

## Risotto con pomodori secchi *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Questa ricetta la potete preparare sia nel modo tradizionale che non il robot da cucina Bimby. Decidete voi, l'esito sarà ugualmente gustoso! Tritate lo scalogno e fatelo rosolare nell'olio per qualche minuto. Aggiungete il riso e fate tostare. Aggiungete il vino bianco e sfumate. Aggiungete i pomodori secchi tritati, che avrete precedentemente messo a bagno in acqua tiepida. Aggiungete anche il concentrato di pomodoro e il sale. Portate a cottura con brodo caldo. Terminate mantecando con burro e grana. Servite e gustate!

### Consigli

Come variante, è anche possibile arricchire questo primo piatto di risotto ai pomodori secchi con un po' di mozzarella.

### Curiosità

I pomodori secchi sono tipici del nostro Mezzogiorno, in modo particolare, delle regioni della Puglia e della Calabria.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 14 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** 200 grammi

**Pomodori secchi** (una quindicina di pomodori secchi)

**Concentrato di pomodoro** (un cucchiaino di concentrato di pomodoro)

**Brodo** (q.b.)

**Sale** (q.b.)

**Burro** (qb, per mantecare)

**Grana** (qb, per mantecare)

**Vino bianco** (qb, per sfumare)

**Scalogni** (uno scalogno)