

Risotto alla veneziana *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Prepariamo un battuto di cipolla e sedano e facciamoli appassire in un filo di olio. Aggiungiamo un cucchiaino di sugo di pomodoro. Aggiungiamo il riso e facciamo tostare. Portiamo a cottura con il brodo. Regoliamo di sale. Mantechiamo con burro e grana. Teniamo il risotto all'onda. Serviamo e gustiamo.

Consigli

La cipolla più indicata per l'ottima riuscita di questo piatto è quella bianca, mentre per quanto riguarda il sedano è bene attingere al cuore del gambo, più delicato e tenero!

Curiosità

Molto spesso quando si sente parlare di risotto alla veneziana si pensa a questo risotto ai piselli (il famoso risi e bisì) oppure si pensa ad un risotto di frutti di mare. Niente di più sbagliato: l'originale risotto alla veneziana è proprio questo che vi presentiamo, con sedano e poco pomodoro.

Informazioni

Preparazione 14 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

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso vialone 150 grammi

Sedano (una costa di sedano)

Cipolle (una cipolla bianca piccola)

Salsa di pomodori (un cucchiaino di salsa di pomodoro)

Sale (q.b.)

Brodo (q.b.)

Burro (qb, per mantecare)

Grana (qb, per mantecare)