



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000408**

**Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 08:40**

**da MANUEL DADDIO**

## La Fiammante di Manuel

Risotto al pomodoro con stracciatella di bufala e basilico fritto

Tempo di preparazione: 25 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Riso 80 g  
Passata di pomodoro 50 g  
Stracciatella di bufala q.b.  
Brodo vegetale 250 ml  
Basilico q.b.  
Scalogno  
Olio q.b.  
Sale q.b.  
Scalogno q.b.

### Preparazione

In un rondeau far imbiondire lo scalogno, far tostare il riso, bagnarlo con vino bianco e far evaporare, aggiungere poco alla volta il brodo vegetale fino a cottura avvenuta (18-20 minuti). Infine mantecare con la passata di pomodoro, parmigiano e burro.

Impiattare il risotto e decorare con stracciatella di bufala e basilico fritto.