



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.