

CANNAMELA

Risotto con scamorza affumicata



Ingredienti

- 280g riso carnaroli
- 40g prosciutto crudo tritato
- 1 cucchiaino e 1/2 basilico in foglie CANNAMELA
- 1 cucchiaio cipolla liofilizzata CANNAMELA
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- 1 litro brodo
- 20g burro
- 70g passata di pomodoro
- 300g pomodori S. Marzano a filetti
- 2 cucchiari parmigiano grattugiato
- 60g scamorza affumicata a cubetti
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
497*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Ponete la cipolla liofilizzata CANNAMELA nella risottiera con il prosciutto, 3 cucchiari d'acqua e l'olio.
- 2** Fate rosolare dolcemente e unite il riso.
- 3** Tostate il riso per 2 minuti e irroratelo con il vino. Alzate la fiamma e lasciate evaporare.
- 4** Cuocete il risotto mescolandolo spesso e bagnandolo, poco per volta, con il brodo bollente. Aggiustate di sale.
- 5** A metà cottura versate la passata di pomodoro e il basilico in foglie Serie Oro CANNAMELA.
- 6** Dopo 15 minuti aggiungete anche i filetti di pomodoro.
- 7** Quando il riso sarà cotto, mantecate con il burro, il Parmigiano e una parte della scamorza.
- 8** Guarnite il piatto con i cubetti di scamorza e il basilico in foglie Serie Oro CANNAMELA rimasti.