



Risotto al pomodoro, gocce di burrata e basilico

Ricetta di Rapanello Viola - Seregno (MB)

Ingredienti per 4 porzioni

360 gr - Riso Carnaroli Margherita
parmigiano q.b.
burro q.b.
brodo q.b.
sale e pepe q.b.
400 gr - passata di pomodoro

Preparazione

Per prima cosa frullate la burrata con sale, pepe e un filo d'olio.

In un padellino aggiungete il riso e tostate per un paio di minuti, bagnate con il vino e cuocete a fiamma media per 15 minuti, mescolando spesso ed aggiungendo brodo poco per volta. Aggiungete la passata di pomodoro a metà cottura. Assaggiare per valutare la cottura ed eventualmente aggiustate di sale. A fine cottura, lontano dal fuoco, mantecate con burro e grana.

Impiattate: sopra al risotto adagiate le gocce di burrata e il basilico.

