

Risotto al pomodoro, ceci, prezzemolo e spuma di broccoli



Tempo di preparazione: 40 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

- Polpa Fine 3x400g 250 gr
- **Ingredienti**
 - Aceto bianco 1 cucchiaino
 - Broccoli lessati 300 gr
 - Brodo vegetale 1 lt
 - Ceci lessati 200 gr
 - Cipolla bianca ½
 - Olio evo q.b.
 - Prezzemolo 1 mazzetto
 - Riso carnaroli 320 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Tritare la cipolla finemente e farla soffriggere in una casseruola, aggiungere poi il riso e i ceci e fare tostare bene.

Una volta tostati cominciare la cottura con il brodo vegetale bollente, aggiungendo un mestolo alla volta.

A metà cottura versare anche la **Polpa fine Pomì** così da omogeneizzare la cottura degli ingredienti.

Una volta terminata la cottura, versare a filo un po' di olio evo, una manciata di prezzemolo tritato e fare riposare qualche minuto.

Con un frullatore o minipimer frullare i broccoli insieme a due cucchiari di olio evo, salare e pepare.

Per impiattare utilizzare un coppa pasta posizionato al centro del piatto: riempirlo con il riso lasciando circa 2 cm di bordo, infine aggiungere uno strato di spuma di broccoli.

Servire con un filo di olio evo.