Risotto al pomodoro, ceci, prezzemolo e spuma di broccoli



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

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

Preparazione

1. Tritare la cipolla finemente e farla soffriggere in una casseruola, aggiungere poi il riso e i ceci e fare tostare bene.
2. Una volta tostati cominciare la cottura con il brodo vegetale bollente, aggiungendo un mestolo alla volta.
3. A metà cottura versare anche la **Polpa fine Pomì** così da omogeneizzare la cottura degli ingredienti.
4. Una volta terminata la cottura, versare a filo un po' di di olio evo, una manciata di prezzemolo tritato e fare riposare qualche minuto.
5. Con un frullatore o minipimer frullare i broccoli insieme a due cucchiai di olio evo, salare e pepare.
6. 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.
7. Servire con un filo di olio evo.

For this recipe we used:

Polpa Fine 250 gr

