Risotto filante ai peperoni

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua o brodo: 640 ml
- Burro: 20 gr
- Cipolla bianca: 30 gr
- Formaggio filante dolce (Provola): 25/30 gr
- Olio d'oliva: 20 gr
- Paprica dolce in polvere: 1 cucchiaino
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Peperoni rossi: 150 gr
- Riso Carnaroli: 320 gr
- Sale: 1 cucchiaino
- Vino bianco: 50 gr
- Zucchero: 1 pizzico

Preparazione

1. Inserite nel boccale del Bimby® il parmigiano a pezzettini e tritatelo per 10 secondi a velocità 10. Al termine, conservatelo in una ciotola.
2. Adesso, nel boccale inserite la cipolla, il peperone rosso e la ***Polpa Fine Pomì***. Tritare 20 secondi a velocità 8.
3. Aggiungete: 20 grammi di olio, lo zucchero e il sale. Cuocete 8 minuti a 100° velocità 1. Una volta terminato, conservate il sugo in una ciotola a parte.
4. Nel boccale sporco versate ora il burro e il riso. Tostate 3 minuti a 120°, funzione antiorario a velocità 1, senza misurino sul coperchio del boccale.
5. Aggiungete il vino bianco e sfumatelo per 1 minuto a 100°, antiorario, velocità 1.
6. Unite l'acqua, la paprika e il sugo di peperoni, preparato in precedenza. Mescolate con la spatola.
7. Cuocete il risotto ai peperoni per il tempo indicato sulla confezione del riso a 100°, funzione antiorario, velocità 1. Mettete il cestello al posto del misurino.
8. Quando il riso sarà cotto, aprite il boccale, unite il formaggio a dadini e mescolate con la spatola.
9. Il risotto è pronto per essere servito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 100 gr