

## Risotto al pomodoro con piselli, prosciutto e formaggio



**Tempo di preparazione:** 40 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Acqua calda: 110 cl
- Burro: 30 gr
- Cipollotto: 1
- Dado: 1,5
- Formaggio a tocchetti (facoltativo): 100 gr
- Grana grattugiato: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: 30 gr
- Piselli: 200 gr
- Prosciutto cotto a dadini: 100 gr
- Riso ideale per risotti: 500 gr

## For this recipe we used:

Passata Classica 450 gr



## Preparazione

Tritare nel boccale del Bimby il cipollotto per 5 secondi a velocità 6, aggiungere l'olio e il prosciutto a dadini e rosolare per 3 minuti a 100° velocità 1 antiorario, aggiungere i piselli, la **Passata Classica Pomi** e mezzo dado, cuocere per 15 minuti a velocità soft antiorario, inserire tra le lame del bimby la farfalla (io preferisco utilizzare la farfalla, così facendo ho notato che il risotto risulta ancor più amalgamato ma, se preferite, potete anche non inserirla), versare il riso nel boccale e tostare per 3 minuti a 100° velocità 1 antiorario.

Adesso aggiungere l'acqua calda e un dado e continuare la cottura per il tempo indicato sulla confezione del riso (io circa 15 minuti) a velocità soft antiorario. 2-3 minuti prima della fine della cottura assaggiare il risotto e se necessario aggiustare di sale, aggiungere grana, burro e finire la cottura. Infine se, come me, volete arricchire ulteriormente il vostro risotto, a fine cottura potete aggiungere 100 gr di formaggio a tocchetti e mescolare con la spatola.

Servire e gustare caldo.

Consiglio: se il risotto dovesse asciugarsi troppo, aggiungere durante la cottura un altro po' di acqua calda, se viceversa risulta un po' liquido impostare la temperatura varoma gli ultimi 2-3 minuti di cottura.