Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto al pomodoro

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo di vegetale: 400 ml
- Burro: 40 gr + 20 per mantecare
- Cipolla rossa: ½
- Parmigiano Reggiano grattato: 2 cucchiai
- Riso: 200 gr
- Sale: q.b.
- Vino bianco: ½ bicchiere

Preparazione

1. Trita la cipolla finemente, poi falla imbiondire con il burro in un tegame dal fondo spesso.
2. Quando la cipolla è morbida e dorata aggiungi il riso e fallo tostare, mescolandolo con un mestolo in legno finché non sarà traslucido.
3. Aggiungi a questo punto il vino e fallo sfumare, continuando a mescolare.
4. Aggiungi la ***passata classica Pomì*** e porta piano piano il riso a cottura versando poco a poco il brodo e continuando a mescolare.
5. Regola di sale senza esagerare, la sapidità finale la darà il parmigiano.
6. Quando il riso è al dente, togli il risotto dal fuoco e mantecalo con il burro e il parmigiano.
7. Portalo in tavola ben caldo.

For this recipe we used:

Passata Classica 2 tazzine da caffè