Pomì
O Così. O Pomì.

# Risotto alla pizzaiola



**Tempo di preparazione**: 30 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Acqua (o brodo vegetale): 1 litro
- Aglio: uno spicchio
- Basilico: un rametto
- Mozzarella: 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.

## Preparazione

Il **risotto alla pizzaiola** è un primo davvero favoloso! Per realizzarlo, come suggerisce il nome stesso, mi sono ispirata al gusto della **classica pizza**, utilizzando gli ingredienti tipici del suo condimento, ossia pomodoro, mozzarella, basilico e origano. Et voilà, un piatto da leccarsi i baffi! Il risotto alla pizzaiola è super saporito, cremoso e filante, è davvero irresistibile, piacerà a tutti, grandi e piccini!

1. Prendete i ***pomodori a cubetti Pomì***, il basilico, lo spicchio di aglio e metteteli all'interno di una padella, salate e lasciate cuocere il tutto per 5 minuti, il pomodoro dovrà restringersi un po'.
2. Aggiungete l'olio e fate soffriggere la polpa per un minuto, eliminate poi l'aglio ed il basilico e tostate il riso per qualche secondo.
3. Versando un po' di acqua leggermente salata (o brodo vegetale se preferite), portate il risotto a cottura.
4. Non appena sarà al dente, aggiungete il parmigiano grattugiato, la mozzarella tagliata a pezzettini, pepe nero, origano e mescolate. Lasciate insaporire il risotto alla pizzaiola per un minuto e sciogliete per bene i formaggi.
5. Il risotto alla pizzaiola è pronto, impiattatelo e gustatelo ben caldo, è filante e gustosissimo!

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 400 gr

