Risotto melanzane e nduja



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 'Njuda: 1 cucchiaio
- Brodo vegetale: 1 lt
- Melanzane: 2
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 gr

Preparazione

Il **risotto con melanzane e 'nduja** è un primo che ho adorato. La 'nduja è un insaccato calabrese piccante e io ne vado matta, la metterei su qualsiasi cosa. Ho voluto provarla nel risotto, con le melanzane si abbina alla perfezione. Il risotto melanzane e 'nduja è cremoso e gustosissimo, pronto in pochi minuti e senza burro!

Il risotto melanzane e 'nduja è semplicissimo e veloce da preparare: come prima cosa lavate le melanzane e tagliatele a pezzettini.
Versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di una padella e fate soffriggere le melanzane per un paio di minuti.

Mettete quindi il riso e fatelo tostare per qualche secondo, dopodiché aggiungete la ***polpa di pomodoro Pomì*** e mescolate, fate insaporire per un minutino.

Versate poco per volta del **brodo vegetale** e portate il riso a cottura. Non appena sarà ben al dente, unite il parmigiano grattugiato e la 'nduja, mescolate per far amalgamare per bene i due ingredienti.

Il risotto con melanzane e 'nduja è pronto, impiattatelo e gustatelo ben caldo, è cremoso e gustosissimo!

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

