Risotto rucola e pomodoro



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 gr
- Rucola: 100 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Il risotto rucola e pomodoro è un piatto semplice e gustosissimo. Avevo voglia di un bel risottino e l'ho preparato per pranzo, non è il solito riso al pomodoro, ma un primo sfizioso con l'aggiunta di un po' di rucola che da un tocco di sapore in più, è cremoso e troppo buono!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire l'aglio e la cipolla tritati.
2. Unite i ***pomodori a cubetti Pomì***, salateli leggermente e lasciateli cuocere per un paio di minuti, aggiungete il riso e mescolate per qualche secondo, dopodiché, versate poco brodo vegetale per volta e portate il risotto a cottura.
3. Non appena il risotto sarà al dente, conditelo con la rucola, parmigiano grattugiato e pepe nero, impiattatelo e gustatelo ben caldo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

