Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto al salmone e pomodoro



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla: 1
- Formaggio spalmabile: 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: Un rametto
- Riso: 300 gr
- Salmone affumicato: 150 gr
- Vino bianco: ½ bicchiere

Preparazione

Il risotto al salmone e pomodoro è un primo di mare molto semplice da preparare ma ricco di gusto. Se cercate un primo di Natale saporito e che vi farà stare poco tempo in cucina, preparate questo, sono certa che vi farà fare un figurone, è profumato e irresistibile!

1. Per prima cosa versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di una padella e fate imbiondire la cipolla tritata finemente.
2. Unite il riso, fatelo tostare e sfumatelo con il vino bianco.
3. Aggiungete poi la ***passata classica Pomì*** e fate insaporire per qualche secondo, dopodiché versate del brodo vegetale e portate il risotto a cottura.
4. Un paio di minuti prima della fine della cottura, aggiungete il salmone affumicato e proseguite la cottura.
5. A cottura ultima, aggiungete il formaggio spalmabile, il prezzemolo tritato, un pizzico di pepe nero e fate amalgamare per bene tutti gli ingredienti.
6. Impiattate il risotto e servite.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr

