



Ризотто с томатным соусом, нутом, петрушкой и муссом из брокколи



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 1000g 250 г
- Белый лук ½
- Белый уксус 1 ч.л.
- Овощной бульон 1 л
- Оливковое масло по вкусу
- Отваренная брокколи 300 г
- Отваренный нут 200 г
- Петрушка 1 пучок
- Рис Карнароли 320 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Мелко порежьте лук и слегка подрумяньте его в кастрюле.
2. Добавьте рис и нут. Хорошо обжарьте все вместе.
3. Начните по одному половнику вливать кипящий овощной бульон. В середине приготовления присоедините **Мякоть томатов в кубиках Pomì**.
4. В конце приготовления добавьте немного оливкового масла первого холодного отжима, горсточку мелко порубленной петрушки и оставьте блюдо настояться несколько минут.
5. Измельчите брокколи с двумя ложками оливкового масла первого холодного отжима в блендере, посолите и поперчите по вкусу.
6. Выложите ризотто в тарелку, используя кулинарное кольцо: разместите его в центре, наполните рисом, не доходя 2 см до края, и добавьте слой мусса из брокколи.
7. Перед подачей на стол приправьте блюдо оливковым маслом первого холодного отжима.