

RISOTTO AL BASILICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 300
Basilico n. 70 foglie
Brodo di carne
Pompelmi n. 1
Cipolla gr. 30
Olio extravergine d'oliva gr. 100
Burro gr. 70
Grana Padano gr. 40
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate una salsa frullando le foglie di basilico con gr. 80 di olio.
Tritate la cipolla finemente e fatela rosolare con il rimanente olio e gr. 20 di burro, aggiungete il riso ed il brodo di carne e portate a cottura.
Aggiungete la salsa di basilico, il burro, il Grana Padano e amalgamate il tutto.
Servite decorando con spicchi di pompelmo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

