

RISOTTO ALLA CREMOSA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 1 cipolla
- vino bianco (1ml)
- burro (40g)
- riso (320g)
- brodo vegetale
- Parmigiano Reggiano grattugiato (100g)
- pepe
- Cremosa Arancio di Zucca e Carote That's Amore Findus

Come si prepara

Scongela la cremosa arancio al microonde.

Tritare la cipolla e farla appassire in una pentola con due cucchiari di olio.

Aggiungere il riso, farlo tostare per un minuto, sfumare con il vino e, quando questo sarà evaporato, aggiungere un mestolo di brodo.

Aggiungere poi, un mestolo per volta, la cremosa arancio, in modo da far cuocere il riso e portarlo a cottura, mescolando spesso.

Quando avrete incorporato tutta la cremosa, continuare, un mestolo alla volta, con il brodo vegetale, finché il risotto non sia pronto.

Spegnere e mantecare con il parmigiano e il burro prima di servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

creativa, new, risotti, Risotto alla cremosa

