



Riso con le noci



Ricetta semplice



30 - 40 minuti

INGREDIENTI:

350 g di riso, 100 g di gherigli di noci, 200 g di polpa di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo e basilico, vino bianco secco, brodo q.b., parmigiano grattugiato, burro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Fate insaporire un pò d'olio con un trito d'aglio e prezzemolo, quindi versate il riso e, mescolando, lasciate che insaporisca nel condimento. Bagnate con un pò di vino e non appena sarà evaporato, unite la polpa di pomodoro, sale, pepe e metà del brodo caldo.

Cuocete il riso continuando a mescolare e unendo ancora brodo caldo quando il precedente sarà assorbito; a metà cottura unite le noci tritate.

Quando il riso sarà al dente e ancora morbido, spegnete, condite con qualche fiocchetto di burro, un pò di basilico e formaggio grattugiato. Mescolate e lasciate insaporire per qualche attimo a pentola coperta prima di servire.

