



Risotto alla rapa rossa

RICETTA SCOLASTICA

Ingredienti:
per una porzione

70g Riso

50g Rapa rossa cotta

30g Crescenza

300ml Brodo vegetale

10g Cipolla

Olio EVO q.b.

Timo q.b.

Sale fino q.b.





Risotto alla rapa rossa

RICETTA SCOLASTICA

Procedimento:

Per preparare il risotto alla Rapa Rossa iniziate con preparare il brodo vegetale con carote, sedano e cipolla. Una volta pronto, tenetelo al caldo.

Ora prendete le rape rosse e tagliatele a cubetti, aggiungete un mestolo di brodo vegetale e successivamente frullatele fino ad ottenere una purea.

Tostate ora il riso in una casseruola per qualche minuto. Ora in un tegame mettete la cipolla precedentemente tritata con l'olio e fatela rosolare per qualche minuto.





Risotto alla rapa rossa

RICETTA SCOLASTICA

Procedimento:

Aggiungete il riso tostato e iniziate ad aggiungere il brodo poco alla volta fino a coprire il riso.

A metà cottura aggiungete la purea di rapa rossa mescolando bene per farla amalgamare al riso.

Una volta terminata la cottura aggiungete la crescenza e fate mantecare.

Ora il vostro risotto alla rapa rossa è pronto per essere gustato! Se volete potete tenere qualche cubetto di rapa rossa da parte per aggiungerli alla fine insieme al timo tritato finemente come decorazione del piatto.

