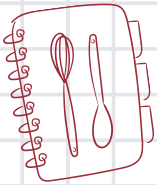
Alecrim

RISOTTO ALLE ERBE ALECRIM

Ingredienti



160 g riso carnaroli
Basilico
Salvia
Rosmarino
Origano
Olio di oliva
1 spicchio aglio
Pinoli
1 cipolla
1/2 bicchiere vino rosso
Parmigiano reggiano
Burro
Brodo vegetale

Procedimento

Dividete le erbe aromatiche: utilizzate una parte per farci il pesto con l'aggiunta di olio di oliva, aglio, pinoli e un po' di parmigiano. Frullate bene e mettete il pesto a riposare in frigo. Tritate poi un'altra parte di erbe e mettetele da parte. In una pentola, fate tostare il riso a secco e sfumate con del vino rosso. Proseguite la cottura aggiungendo il brodo e mescolando di tanto in tanto.
A cottura (al dente) ultimata, spegnete il fuoco e aggiungete il pesto e le erbe tritate, continuando a mescolare. Mantecate con burro e parmigiano e coprite il risotto per un minuto.