

RISOTTO POMODORO E BASILICO

con Burrata, By Daniela Menclossi



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 23 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 320 Gr riso carnaroli - 300 Gr passata di pomodoro fresco - 400 ml brodo vegetale - 5/6 Foglie basilico - 50 Gr burro - 50 Gr parmigiano reggiano - 150 BURRATA fresca - 1/2 Cipolla - 5 Cucchiari olio evo - 100 Ml vino bianco

1. Tritare la cipolla, programma ESPERTO massima velocità, riunire la cipolla sul fondo della ciotola d'acciaio aggiungere l'olio, soffriggere 130 gr per 3 minuti vel. 3 programma ESPERTO.
2. Aggiungere il riso, procedere con la tostatura 3 minuti, programma ESPERTO, 130 gradi, nel frattempo sfumare con vino bianco.
3. Unire passata di pomodoro, brodo, cuocere per 18 minuti, 100 gradi velocità 2 A, regolare di sale, aggiungere il basilico, e mantecare con burro e parmigiano continuare per altri 2 minuti.
4. Versare nel piatto e posizionare al centro del risotta una quenelle di Burrata.

Cook Expert ■

