



Corona di risotto alle verdure - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - riso - timballo - vegetariano

Fate rosolare delle verdure a scelta, (io ho usato 1 zucchina, 1 melanzana, 1 carota, pomodorini secchi sott'olio), con mezza cipolla affettata in un pochino di condimento a piacere (olio o burro o entrambi). Mentre rosolate, aggiungete il riso (considerate un pugno a testa + uno per la pentola!!!) e proseguite nel solito modo fino a cottura.

Versate il risotto in uno stampo a ciambella imburrato e lasciatelo per almeno mezz'ora (lo potete anche fare la mattina per la sera).

Nel frattempo sciogliete in un pentolino del formaggio a piacere con latte o panna, (io ho usato formaggio Brie e parmigiano grattugiato).

Quando i formaggi sono sciolti e la consistenza è cremosa, è pronta.

Servire il risotto caldo a fette con della crema calda sopra. Se è il caso, passare il risotto in forno caldo per 15 minuti.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it