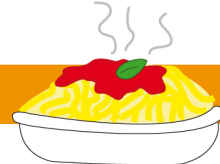




Risotto ai Peperoni - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



primi piatti - peperone rosso - riso

Ingr.:

1 peperone rosso

1 mozzarella

olio

scalogno piccolo

brodo vegetale

300 gr.riso



Abbrustolire il peperone, spellarlo e tagliarlo a dadini .

Preparare il brodo vegetale con il dado.

Far soffriggere lo scalogno a fettine sottili in olio, aggiungere quindi il riso e farlo tostare.

Procedere mettendo nel riso i dadini di peperone, e aggiungendo brodo bollente ogni volta che si asciuga.

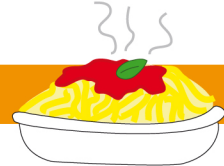
Terminare la cottura.

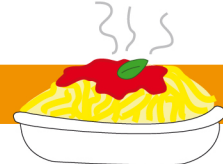
Tagliare la mozzarella a fette tonde.

Mettere il riso in piatti singoli ,poi al centro una fetta di mozzarella.

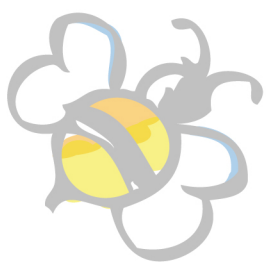
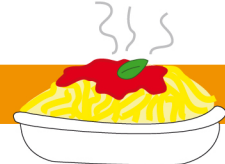
Servire subito.

eCucinando.it





eCucinando.it



eCucinando.it