



Bimby: Risotto con borragine - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Primi piatti - riso - carota

Ingredienti:

250 gr. riso
200 gr. borragine lessata e strizzata dall'acqua di cottura
cipollotto, carota
olio evo, sale
550 gr. brodo vegetale
50 gr. primosale
50 gr. parmigiano
4 pomodori piccoli
peperoncino

tritare i formaggi nel bocale pochi sec. a vel.5 e mettere da parte.
boccale fatto di formaggio mettere i pomodori a pezzi , peperoncino , olio , sale 3 min. 100° vel 1, mettere da parte.

preparazione del risotto :

boccale carota e cipollotto tritare a vel. 5 per 30 sec. poi agg. olio far rosolare per 3 min. a 100° agg. la borragine con un pò di sale insaporirla una mescolata di 30 sec. vel. 2. agg. il riso e tostare per 3 min. antiorario 100° vel. 1 , aggiungere il brodo 10 min. 100° antiorario vel.1, mantecare con i formaggi a fine cottura .

impiattare e versare sopra al risotto una cucchiata di salsa di pomodoro.

[immagine non più disponibile].