



Risotto al basilico - [Visualizza sul sito](#)
di luisa

Risotto al basilico

primo piatto - riso - parmigiano - pecorino - aglio - cipolla - scalogno

Ingredienti:

500 gr. di riso

brodo vegetale

una vaschetta di basilico

olio

cipolla

aglio (io ho usato quello in polvere)

vino bianco

mix parmigiano/pecorino

ho fatto un normale risotto soffriggendo la cipolla bella tritata con olio ed una spolverata di aglio in polvere
riso tostato e sfumato di vino bianco
a cottura quasi ultimata ho frullato il basilico con un mestolino di brodo ..deve diventare una poltiglia
come ultimo aggiungo il basilico frullato mescolo bene ed aggiungo il mix di formaggi (io avevo messo più
parmigiano)
è proprio delicato e non sa di ... pesto... ma proprio di basilico.

postato da Erica:

Niente crema verde son rimasti i pezzettini di foglia e anzichè aglio e cipolla [scalogno](#)

