



## Risotto al pomodoro

<https://www.lacucinaimperfetta.com/risotto-al-pomodoro/>



 Preparazione: **15 min**

 Cottura: **18 min**

 Tempo totale: **33 min**

 Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  SENZA UOVA  VEGETARIANA

Il **risotto al pomodoro** è un delizioso primo piatto da preparare con pomodori freschi e basilico. Il classico risotto al pomodoro, di solito preparato utilizzando i pomodori in scatola o la passata, nella stagione estiva diventa più fresco e profumato. Anche se con il caldo la voglia di cucinare diminuisce un po' sono certa che amerete questa ricetta, che piacerà molto anche ai bambini e va benissimo anche come piatto unico. Per rimanere in tema di risotti estivi vi propongo anche il [risotto ai peperoni](#), altrettanto buono e facile da fare.

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI

## QUANTITÀ PER 2 PERSONE

---



- riso carnaroli 180 g
- pomodori ramati 4
- brodo vegetale 800 ml
- cipolla 30 g
- olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- sale
- parmigiano grattugiato 30 g
- burro 20 g
- basilico

## PROCEDIMENTO

### COME FARE IL RISOTTO AL POMODORO

---

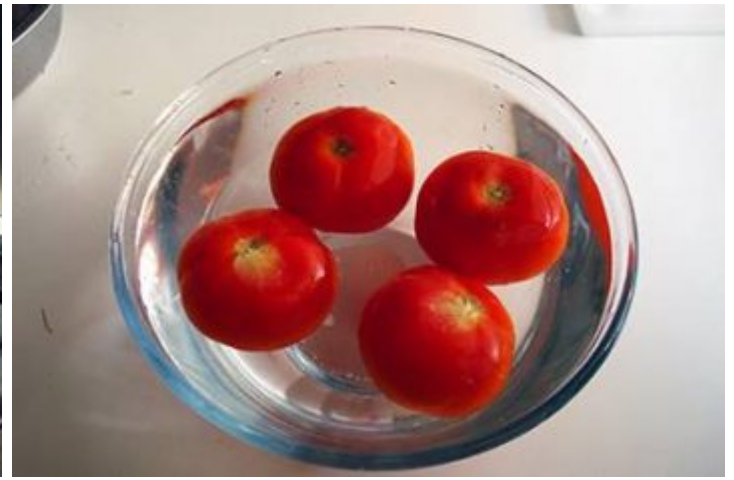
1

Lavate i pomodori e incidete una croce sulla pelle. Sbucciate e affettate la cipolla.



2

Immergete per qualche minuto i pomodori nell'acqua bollente e poi trasferiteli in una bacinella con dell'acqua molto fredda.



3

Eliminate la pelle dai pomodori e tagliateli in quattro, togliete i semi e tagliateli a dadini.



4

Fate rosolare la cipolla nell'olio, quindi unite il riso e fatelo tostare.



5

Unite i pomodori e fate insaporire per un paio di minuti mescolando. Se il brodo che avete preparato non è salato salate adesso il riso e i pomodori. Aggiungete gradualmente il brodo e portate a cottura il risotto.



6

A fine cottura spegnete la fiamma e unite il burro, il parmigiano e il basilico sminuzzato. Mantecate e servite.



## CONSIGLI

---

Se volete preparare il risotto al pomodoro tutto l'anno potete sostituire i pomodori freschi con 200 ml di passata di pomodoro o 200 g di pomodorini in scatola.

## VARIANTE

---

### **Risotto pomodoro e mozzarella**

Per rendere ancora più goloso il vostro risotto potete aggiungere al momento della mantecatura 100 g di mozzarella tagliata a cubetti. In questo caso potete omettere il parmigiano grattugiato.