





Risotto alla barbabietola

<https://www.lacucinaimperfetta.com/risotto-alla-barbabietola/>



-  Preparazione: **12 min**
-  Cottura: **18 min**
-  Tempo totale: **30 min**
-  Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  SENZA UOVA  VEGETARIANA

Il **risotto alla barbabietola** è un primo piatto delicato ed elegante perfetto per festeggiare con gusto **San Valentino**. Se utilizzerete le barbabietole già cotte, come ho fatto io, la ricetta diventerà davvero facile e veloce.

Magari preparate in anticipo il brodo in modo da dovervi occupare solo della cottura del risotto in tranquillità. Fidatevi, è davvero buono e vi farà fare una bellissima figura!! Vi lascio il link di una vecchia ricetta dolce che mi è capitato di riguardare l'altro giorno e che sono certa vi potrà piacere, il [cuore di cioccolato per San Valentino](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- riso carnaroli 160 g
- barbabietole già cotte 110 g
- brodo vegetale 800 g
- burro 40 g
- vino bianco 80 g
- robiola 40 g
- sale
- pepe
- olio extra vergine di oliva

PROCEDIMENTO

COME FARE IL RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

1

Eliminate innanzitutto la pellicina esterna dalla barbabietola e tagliate dieci fettine sottili. Mettetele in una teglia rivestita di carta da forno e unta di olio, condite con un pizzico di sale e un filo d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti. Dovrete ottenere dei petali croccanti.

Frullate la barbabietola rimasta con un cucchiaio di olio, un pizzico di sale e del pepe bianco macinato.



2

Cominciate la cottura del risotto facendolo tostare in 20 g di burro e se il brodo non è salato salate ora il riso (senza esagerare).

Bagnate con il vino (mi raccomando non deve essere freddo) e fate sfumare.



3

Proseguite la cottura unendo gradualmente il brodo bollente e negli ultimi minuti unite la purea di barbabietola.



4

Unite la robiola e mescolate e mantecate il risotto con il restante burro ben freddo.

Impiattate il risotto alla barbabietola completando all'ultimo momento i piatti con i petali croccanti.



Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758