

OLIO CUORE

Risotto al pepe rosa



Ingredienti

- 280 g di riso
- 20 g brandy
- 3 cucchiari Olio Cuore
- 1 cucchiaino bacche rosa
- 200 g polpa di melone
- 50 g scalogno
- qb sale
- qb brodo vegetale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 351 Kcal**
- **Grassi: 8 g**

Preparazione

- Cubettare la polpa di melone.
- Tritare finissimo lo scalogno.
- Versare il trito in una casseruola e aggiungere due cucchiaini di Olio Cuore.
- Rosolare a fiamma bassa senza far prendere colore.



- Versare il riso e tostare.
- Sfumare con il brandy.



- A metà cottura unire il melone.
- Portare a cottura il risotto aggiungendo gradualmente il brodo vegetale bollente.



- Controllare il sale e aromatizzare con 1 cucchiaino di bacche rosa.



- A cottura avvenuta, mantecare con un cucchiaino di Olio Cuore e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico