Risotto ai due colori



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Perejil: 150 cdita.

Ñoquis de batata

Canela En Polvo: 100 Una pizca

Risotto al Barbera

Arroz arborio: 200 g
Vino Tinto: 100 cc
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Risotto con vegetales

Esparragos: 150 g
Caldo de verduras: 100 cc
Arroz arborio: 200 g
Vino Blanco: 100 cc
Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal: A gusto
Arvejas: 100 g
Espinaca: 1 Paquete
Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 100 g

Salsa

Sal: A gusto
Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Tomates Perita: 8 Unidades

Varios

Perejil:

Preparación de la Receta

Risotto con vegetales

- Pele los espárragos y corte en trozos regulares.
- Corte la *espinaca* en juliana y blanquee junto con las arvejas y los espárragos en abundante agua salada hirviendo.
- En una sartén con un poco de *manteca* y el aceite de oliva nacre el *arroz*.
- Bañe con el vino y cocine hasta que evapore.
- Cubra con el caldo y cocine durante 18 minutos aproximadamente agregando el agua de cocción de los vegetales no bien el líquido se consuma.
- Revuelva de tanto en tanto.
- Incorpore los vegetales a último momento.
- Agregue el queso, la sal y la pimienta.
- Emulsione con la *manteca*.

Risotto al Barbera

- En una sartén con un poco de *manteca* y el aceite de oliva nacre el *arroz*.
- Bañe con el vino tinto cocine hasta que evapore.
- Cubra con el caldo y cocine durante 18 minutos aproximadamente agregando la salsa de tomates no bien el líquido se consuma
- Revuelva de tanto en tanto.
- Agregue el queso, la sal y la pimienta.
- Emulsione con la *manteca*

Salsa

- Pele los tomates, elimine las semillas y procese.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una *cacerola* cocine el puré de tomates con el *ajo*, la sal y la pimienta.

Presentación

- En un plato sirva un poco de cada risotto
- Espolvoree los bordes con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-ai-due-colori