Risotto con tomates asados, zuchinis y mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz arboreo: 350 g
Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Diente
Manteca fría: 2 cdas.
Zuchini: 2 Unidades
Vino Blanco: 1 Taza
Queso mascarpone: 2 cdas.
Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.
Tomillo fresco: Cantidad necesaria
Caldo de verduras: 1/2 L
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Almendras fileteadas tostadas: 2 cdas.
Tomates maduros: 500 g
Menta picada: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Cortar los tomates al medio, colocarlos en una placa con *ajo* en láminas, salpimentar, *tomillo* fresco, aceite de oliva, llevar a horno medio, retirar la piel y cortarlos.
- Cortar el zuchini en 1/4, retirarle las semillas y terminar de cortar en trozos, saltearlos en un sartén con aceite de oliva.
- Cortar la *cebolla* en *brunoise*, rehogarla en una *cacerola* con aceite de oliva, agregar el *arroz* y cocinar 2 minutos. Incorporar el vino blanco y dejar que se evapore, agregar caldo de a poco a medida que la preparación la valla requiriendo hasta cocinar el *arroz* al punto.
- Sumar los tomates asados, los zachunis. Terminar el risotto con queso mascarpone, parmesano, mantecas y almendras tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-tomates-asados-zuchinis-y-mascarpone