

RISOTTO CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1 cipolla,
- 100 g di olive verdi,
- 300 g di pomodori pelati,
- prezzemolo,
- origano,
- peperoncino,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 125 cl di brodo,
- poco olio d'oliva,
- poco burro,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Tritare olive e prezzemolo.

Soffriggere la cipolla tritata in poco olio e burro, bagnare con 1 bicchiere di vino, far evaporare, unire i pomodori sminuzzati, il trito di olive e prezzemolo e peperoncino a piacere, salare e cuocere per 15 minuti.

Unire il riso e portarlo a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta.

Infine unire origano e grana.