

RISOTTO CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 3 peperoni,
- 1 cipolla,
- 3 pomodori,
- 1 rametto di rosmarino,
- olio d'oliva,
- 1 mestolo di brodo,
- formaggio grattugiato.

In un tegame scaldate l'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata finemente.

Quando è leggermente dorata unite i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti, un po' di rosmarino, i peperoni mondati e tagliati a listerelle.

Fate cuocere 5 minuti, poi unite il riso e mescolate per far assorbire il condimento.

Aggiungete un mestolo di brodo caldo e continuate la cottura come si fa per un normale risotto.

Quando il riso è pronto, sono necessari circa 18 minuti, aggiungete il formaggio grattugiato.

Mescolate e servite subito.