

RISOTTO CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso,
- 200 g di primo sale,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 melanzana piccola,
- 2 pomodori,
- 2 zucchine,
- 4 foglie di basilico,
- 2 dadi per brodo vegetale,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Spuntate le zucchine e la melanzana, lavatele e tagliatele a cubetti.

Grigliateli.

Mondate la cipolla, tagliatene ad anelli una metà e tritate finemente l'altra metà.

In una padella antiaderente, fate scaldare la metà dell'olio e rosolatevi gli anelli di cipolla con lo spicchio di aglio; unite i cubetti di zuccina e di melanzana e fateli insaporire.

Salate, pepate, profumate con il basilico spezzettato grossolanamente, mescolate e togliete dal fuoco.

Scottate per qualche istante i pomodori in acqua bollente, scolateli e pelateli.

Divideteli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione; tagliate la polpa a pezzettini.

In una pentola portate a ebollizione un litro di acqua e fatevi sciogliere i dadi.

In una casseruola, fate scaldare l'olio rimanente e soffriggetevi il trito di cipolla.

Aggiungete il riso e fatelo tostare su fiamma vivace, mescolando con un cucchiaino di legno.

Bagnatelo con il brodo in piccole quantità e lasciate cuocere il riso per dieci minuti.

Unite le verdure rosolate e fate cuocere per cinque minuti.

Portate il riso a cottura unendo altro brodo caldo man mano che il precedente è stato assorbito.

Tagliate il formaggio a dadini.

Quando il riso è cotto, unitevi il formaggio e i pomodori.

Trasferite il risotto in un grande piatto e servitelo.