

RISOTTO DEL FATTORE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1/4 di gallina,
- 2 peperoni piccoli rossi (o peperoni piccoli gialli),
- 2 zucchine piccole,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- brodo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Per fare questo risotto potrete anche usare della gallina avanzata dal lessò del giorno prima, purché corrisponda alla dose di un quarto circa: disossatela e tagliate la polpa a pezzetti.

Abbrustolite i peperoni interi sul fuoco in modo da privarli facilmente della pellicina superficiale, quindi tagliateli a filetti; pulite le zucchine, lavatele e affettate a rondelle.

In una capace casseruola rosolate peperoni, zucchine, la cipolla affettata e l'aglio tritato in qualche cucchiata di olio, quindi unite la polpa di gallina e lasciate insaporire.

Versate il riso e mescolatelo per qualche istante in modo che possa assorbire bene il condimento, quindi bagnate con il vino, lasciate evaporare, salate, pepate e unite la foglia di alloro.

Portate il riso a cottura aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta; dopo 20 minuti spegnete e spolverate con un po' di prezzemolo tritato, poi lasciate riposare qualche istante a pentola coperta prima di servire.