RISOTTO AI FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di riso,
- 30 g. di burro,
- 1 cipolla,
- 300 g. di fagiolini,
- 200 g. di pomodoro maturo,
- 1 carota,
- un gambo di sedano,
- prezzemolo,
- 2 litri circa di brodo vegetale,
- 20 g. di parmigiano grattugiato,
- sale.

Tritate la cipolla e tagliate sedano e carota a dadini piuttosto piccoli.
Spuntate i fagiolini.
Spellate i pomodori, eliminate i semi e poi tagliate la polpa a cubetti.
Fate appassire nel burro la cipolla e i dadini di sedano e carota, mescolando a fuoco basso finchè le verdure sono morbide.
Unite quindi i fagiolini, bagnateli con un pò di brodo vegetale e cuoceteli per 5-10 minuti o fino a quando sono a metà cottura, a recipiente scoperto perchè restino verdi.
Aggiungete il pomodoro e un poco di prezzemolo tritato e fate insaporire.
Unite anche il riso, copritelo a filo di brodo vegetale e portatelo a cottura, aggiungendo il brodo necessario.
Regolate di sale, unite altro prezzemolo tritato e legate con il parmigiano.