

# RISOTTO ALLO ZENZERO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1 pezzetto di radice di zenzero,
- 1 cipolla,
- 1 peperoncino,
- 200 g di petto di pollo,
- poco vino bianco secco,
- 150 g di pomodori pelati,
- 125 cl di brodo,
- 4 cucchiaini di panna,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di basilico,
- 50 g di burro,
- olio d'oliva.

Rosolare cipolla e pollo a strisciole in olio e burro, bagnare con poco vino e far evaporare.

Unire il riso, il peperoncino e poco brodo bollente.

Unire i pelati e lo zenzero grattugiato.

Portare a cottura unendo poco per volta il brodo.

Incorporare basilico e aglio tritati, panna e una noce di burro.