

RISOTTO AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di riso,
- uno spicchio d'aglio,
- 2 scalogni,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un rametto di basilico,
- 5 foglie di salvia,
- un rametto di rosmarino,
- un rametto di maggiorana,
- 2 formaggini alle erbe e all'aglio,
- 4 cucchiaini di grana,
- 40 g. di burro,
- 2 cucchiaini di olio,
- un litro e un quarto di brodo,
- vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- facoltativi 4 pomodorini pugliesi.

Mondate e tritate finemente lo scalogno e l'aglio.

Staccate gli aghi del rosmarino e tutte le altre foglie aromatiche dagli steli.

Lavate e tritate finemente il tutto.

In una casseruola mettete tutti gli ingredienti tritati con l'olio e 20 g. di burro.

Fateli soffriggere a fuoco bassissimo per 5-6 minuti, mescolando spesso con un cucchiaino di legno; insaporite con una macinata di pepe.

Buttate il riso, lasciatelo tostare nel condimento, poi spruzzatelo di vino che farete evaporare.

Bagnate con due mestoli di brodo caldo e portate il riso a cottura, aggiungendo a mano a mano il brodo rimasto.

Dopo 15 minuti incorporate al riso i formaggini, mescolate e fateli sciogliere bene.

Regolate di sale, poi unite anche il grana grattugiato e mantecate bene.

Se volete, mentre il riso finisce di cuocere, buttate per un attimo in acqua bollente i pomodorini, scolateli e spellateli delicatamente.

Fate un piccolo taglio al centro della calottina dove infilerete una foglia di basilico.

Suddividete il riso in fondine individuali e decorate a piacere con i pomodorini.