



Risotto alla barbabietola con crema di pecorino e tonno

Tempo: 40 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone:

- 3 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 80g- 4 barbabietole fresche- 400g di riso Carnaroli- 1,4L di brodo vegetale- 1 cipolla- 160 g di pecorino grattugiato- 120 ml di panna fresca- 40 g di olio extra vergine di oliva- sale- pepe nero

Preparazione

Affetta sottilmente la cipolla, pela e sminuzza le barbabietole quindi rosola la cipolla in una casseruola con l'olio e appena la cipolla inizia a prendere colore aggiungi la barbabietola, regola di sale e fai cuocere per una decina di minuti. Scalda in un pentolino su fuoco basso la panna con il pecorino in modo da ottenere una crema. Frulla le barbabietole cotte nella casseruola direttamente o schiacciale, aggiungi il riso, porta a cottura diluendo poco alla volta con il brodo e girando continuamente. Disponi il riso in piatti piani, distribuisce a gocce la crema di pecorino, aggiungi dei bocconcini di tonno ben sgocciolati, completa con il pepe e servi subito.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI