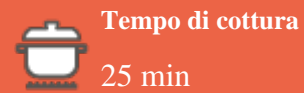
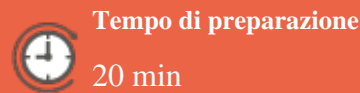


Risotto ai peperoni formaggio e paprika - Riso e cereali



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

320 g di Riso Vialone Nano

2 Peperoni rossi

160 g di Philadelphia

1 cucchiaio di Paprika dolce

2 Scalogni

1 spicchio di Aglio

40 g di Parmigiano grattugiato

10 cl di Vino bianco secco

1 l di Brodo vegetale

1 ciuffetto di Prezzemolo

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva (per appassire)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale



Preparazione

- Mondate i peperoni e riduceteli a falde; privateli del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi, tagliateli a listarelle e poi a dadini.
- Sbucciate gli scalogni, tritateli e fateli appassire in una padella con un filo d'olio e altrettanta acqua, per 3-4 minuti. Aggiungete i peperoni, un pizzico di sale e lasciateli cuocere per 7-8 minuti circa, aggiungendo dell'acqua bollente quando necessario.
- A cottura ultimata, frullatene metà, rimettete la crema ottenuta nella padella, unite del prezzemolo finemente tritato e tenete in caldo.
- Nel frattempo fate soffriggere l'aglio sbucciato e schiacciato con un filo di olio, in una seconda padella capiente, tipo saltapasta, per 1 minuto a fiamma bassa. Eliminate l'aglio, versate il riso e tostatelo a fuoco vivace per 1-2 minuti, mescolando; sfumate con il vino e poi unite un paio di mestoli di brodo bollente.
- Cuocete il riso per 12 minuti circa a fiamma medio-bassa, aggiungendo il brodo poco alla volta e mescolando ogni tanto.
- A questo punto aggiungete tutti i peperoni (che avrete scaldato), girandoper amalgamarli al risotto. Continuate a versare il brodo e, dopo altri 3-4 minuti unite il Philadelphia. Fate riprendere un leggero bollore e dopo 1-2 minuti spegnete: il risotto dovrà risultare molto cremoso, nel caso unite altro brodo o, se fosse terminato, dell'acqua bollente. Alla fine se necessario regolate di sale.
- Spolverizzate il risotto con il parmigiano, insaporite con abbondante paprika e un pizzico di prezzemolo tritato, mescolate e fate mantecare per circa 2 minuti. Servite subito.