

## RISOTTO ALLA NORMA.

Tutto il gusto della tradizione in una nuova forma.

**Tempo preparazione:** 1 h

**Difficoltà:** facile

4 persone

### Ingredienti:

- 360 g riso Vialone Nano (o Carnaroli)
- 2 melanzane striate
- 1 bottiglia di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 litro di brodo vegetale
- Ricotta salata
- Parmigiano Reggiano
- Olio di semi d'arachide
- Olio extravergine d'oliva
- Basilico fresco (per guarnire)
- Sale
- Zucchero

### Procedimento

Tagliare le melanzane a cubetti, porle in uno scolapasta con una ciotola sotto e cospargere del sale fino. Poi, lasciarle spurgare con un peso sopra per circa un'ora. Dopo averle sciacquate e asciugate per bene, friggerle in olio di semi d'arachidi. Tritare e soffriggere mezza cipolla in olio extravergine d'oliva. Quando sarà imbiandita, aggiungere la passata di pomodoro e portarla a ebollizione. A quel punto, abbassare la fiamma e far sobbollire per circa 30 minuti, il tempo necessario per ridurre il sugo. Poco prima di spegnere la fiamma, aggiungere le melanzane e farle cuocere, facendo attenzione che non si disfino. Preparare un risotto in bianco tostando il riso in un tegame senza grassi. Farlo cuocere aggiungendo man mano il brodo e sistemando di sale. A tre quarti della preparazione, aggiungere il sugo con le melanzane. Finita la cottura, spegnere la fiamma e mantecare il risotto con un po' di Parmigiano Reggiano, per poi farlo riposare chiudendo il tegame con un coperchio. Nell'attesa, grattugiare o tritare a coltello della ricotta salata da spargere sopra il risotto una volta impiattato. Per guarnire, mettere al centro qualche foglia di basilico fresco.

