

# Risotto Al Pomodoro



La strada si riempì di  
pomodori, mezzogiorno, estate, la luce si  
divide in due metà di un  
pomodoro, scorre per le strade il succo.

...

Ode al Pomodoro di Pablo Neruda

## Ingredienti

(di bocca buona, come si suol dire)

- ..500 gr. Riso Vialone Nano  
(in questo caso lo preferisco rispetto al Carnaroli)
- ..mezza cipolla
- ..una noce di burro (e olio extra vergine d'oliva)
- ..sale
- ..brodo (io uso quello vegetale per comodità, ma se avete quello di carne ancora meglio)
- ... 4/5 pomodorini
- ... passata di pomodoro (mezzo barattolo)
- ... un cucchiaino di zucchero
- ..Grana Padano

## Preparazione

1. Fate imbrunire la cipolla nel burro (potete usare anche olio extra vergine d'oliva, ma un po' di burro ci vuole). Aggiungete il riso in modo che si insaporisca bene ed aggiungete i pomodorini tagliati a metà, lasciano che il riso assorba bene e si insaporisca.
2. A questo punto potete aggiungere il brodo: la prima volta ne aggiungerete molto fino a coprire il riso, ma non dovete lasciare che si consumi da solo. Dovete continuare a mescolare finché non si assorbirà quasi completamente (mi raccomando: mescolate sempre con un cucchiaino di legno ed in senso orario), poi aggiungetene quanto basta per la cottura, stando attenti che il riso non si attacchi sul fondo o non si secchi troppo.
3. Assaggiate il risotto per il sale (eventualmente aggiungetene) ma visto che lo faremo mantecare un po' con del grana padano, non esagerate. Aggiungete la passata di pomodoro, seguita da un cucchiaino di zucchero (per attenuare l'acidità).
4. Dal momento in cui buttate il riso alla completa cottura saranno passati 15 minuti, ma spesso ne servono 18 per un risotto morbido ed avvolgente. Assaggiatelo durante la cottura e deciderete voi il momento migliore. Quando lo sentirete pronto, spegnete il fuoco, aggiungete di nuovo una noce di burro e un bel po' di Grana Padano DOP.