

Ricetta . PER 4 PERSONE

300g di Riso Scotti tipo Basmati

+ **brodo vegetale***

+ **500g di barbabietola rossa (già cotta al vapore e tagliata e cubetti)**

+ **1 scalogno**

+ **mezzo bicchiere di vino rosso**

+ **1 noce di burro**

+ **olio extravergine d'oliva**

+ **sale**

+ **pepe**

Frullate la barbabietola fino ad ottenere un composto cremoso. In un tegame fate scaldare un filo d'olio e fatevi appassire lo scalogno tritato. Unite il riso basmati, lasciatelo tostare a fiamma vivace per un minuto e poi sfumatelo con mezzo bicchiere di vino rosso. Mescolate bene, aggiungete la crema di barbabietola e portate a cottura unendo poco alla volta un mestolo di brodo vegetale ogni volta che è necessario. Regolate di sale e pepe nero. A fine cottura mantecate il risotto aggiungendo una noce di burro e mescolando bene. Distribuite nei piatti il risotto aiutandovi con un coppapasta. Macinate un po' di pepe fresco e.. Buon appetito!

Ricetta . *PER IL BRODO VEGETALE

1 costa di sedano

+ **2 carote**

+ **1 cipolla**

+ **1 cucchiaio di prezzemolo**

+ **olio extravergine d'oliva**

+ **sale**

Pulite bene tutte le verdure. Pelate le carote, sbucciate la cipolla e tagliate il tutto a metà. Mettete tutte le verdure in una pentola capiente piena di acqua, salate e fate cuocere a fuoco medio per 20 minuti. Aggiungete un cucchiaio di olio e proseguite la cottura a fuoco lento per altri 20 minuti. Filtrate il brodo in un'ampia pentola pulita e tenete a portata di mano.