



# Risotto di barbabietola rossa

## Risotto di barbabietola rossa e Alpro Cuisine al Riso

### Preparazione

1. Inizia schiacciando 300 gr di barbabietole rosse ed affettando le barbabietole rimanenti a dadini.
2. Scalda l'olio d'oliva in una grande pentola con un fondo spesso (antiaderente). Soffriggi la cipolla tritata ed il finocchio fino a che diventino morbidi e insaporisci con sale e pepe. Lascia cuocere per altri 5 minuti a fuoco basso e poi aggiungi il riso. Alza la fiamma più alta e mescola fino a quando il riso sarà traslucido. Una volta che il riso è come trasparente (vitreo), sfuma il riso con 100 ml di brodo vegetale.
3. Aggiungi al riso la purea di barbabietole e mescola fino a quando il riso si sia completamente amalgamato al composto di barbabietole. Aggiungi il brodo poco alla volta fino a quando il riso è cremoso ma al dente. Non c'è bisogno di aggiungere tutto il brodo. Abbassa la fiamma, aggiungi Alpro Cuisine al Riso e termina a piacere con prezzemolo tritato, una macinata di pepe ed il sale.
4. Poco prima di servire, aggiungi 20 gr di parmigiano grattugiato e servi il risotto con prezzemolo, finocchio verde, tartare di barbabietola e parmigiano.



4 porzioni



50min



### Ingredienti

- 150 gr di riso per risotti
- 150 ml di Alpro Cuisine al Riso
- 400 gr di barbabietole precotte
- 1,5 l di brodo vegetale,
- 1 cucchiaio di olio di oliva / margarina
- 1 piccola cipolla tritata
- 1/4 di finocchio tritato
- qualche rametto di prezzemolo tritato
- 50 gr parmigiano

## Fatto con

Alpro Cuisine al Riso

