



## Risotto ciliegino e stracciatelle

Ricetta di Zen And Cook (GE)

### Ingredienti

350gr riso carnaroli  
350gr di pomodori ciliegini  
5 foglie di basilico  
35g grana padano  
35g burro  
150gr di stracciatella  
sedano, cipolla e carota  
sale, pepe, olio evo



### Procedimento

Frullare i ciliegini con olio extravergine d'oliva, basilico, sale e pepe. Tostare il riso, bagnare con il brodo vegetale ad ebollizione (o acqua calda), continuare la cottura fino a c.ca 8 minuti dopodiché aggiungere la salsa di ciliegini e portare al termine la cottura del riso, togliere dal fuoco e mantecare con burro e grana padano. Impiattare, decorare la parte superiore del riso con la stracciatella e una spolverata di pepe macinato fresco.