



CUCINA CON NOI!

Risotto al pomodoro con nocciole

Una ricetta gustosa e ricca di nutrienti, perfetta per il rientro dalla palestra o da una giornata al lavoro.

INGREDIENTI

320 g di riso Carnaroli semi-integrale

1 confezione di [Virtù di Brodo Orogel](#)

1 litro di salsa di pomodoro

2-3 cucchiaini di concentrato di pomodoro

100 g di nocciole

50 g di grana grattugiato

olio evo



30



4



Facile



Pentola

Preparazione

1

Cuocere il riso nel brodo vegetale, quindi aggiungere la salsa di pomodoro, un paio di cucchiari di concentrato, sale, pepe e lasciare "asciugare" fino a che non sarà diventato un risotto.

2

Mantecare con olio evo e grana grattugiato. Servire con le nocciole tritate.

