

Riso tricolore light

Ingredienti:

- Riso carnaroli gr 70
- Peperone rosso 1 piccolo
- Peperone verde 1 piccolo
- Cipolla bianca 1 piccola
- Pomodori freschi 2 piccoli
- Pomodori secchi 1
- Olio evo 3 cucchiari
- Formaggio pecorino gr 50
- Mezzo cucchiaino di zucchero
- Sale qb

Mettere sul fuoco un tegame con circa mezzo litro di acqua. Tagliare le verdure a julienne e sbollentarle nell'acqua giunta a bollore, per qualche minuto. Scolarle e nella stessa acqua mettere il riso a cuocere.

In una padellina soffriggere leggermente le verdure con qualche cucchiata di olio. Trasferirle in un contenitore e passarle al minipeemer, escludendo il peperone verde ed aggiungendo il pecorino a pezzetti. Tenere da parte qualche strisciolina di verdura per la presentazione del piatto.

Rimettere la salsina ottenuta nel padellino per amalgamare bene, salare ed aggiungere lo zucchero. Se necessario aggiungere poca acqua di cottura del riso.

Scolare il riso arrivato a cottura, sistemarlo a corona in un piatto e riempirne il centro con la salsina ottenuta.