



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003530 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 13 Giu 2022 alle ore 17:40**

**da ROSANNA MARZIALE**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Rosso San Marzano

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

240 g Riso Carnaroli  
100 g Ricotta di bufala campana DOP (Latteria Sorrentina)  
200 g Mozzarella di bufala campana DOP (Latteria Sorrentina)  
1 Scalogno soffritto  
Q.b. Liquido di governo della mozzarella  
Q.b. Brodo vegetale  
4 Pomodori San Marzano pelati (La Fiammante)  
Q.b. Foglie di basilico  
Q.b. Olio extravergine di oliva (Adoro)  
Q.b. Sale e pepe

### Strumenti di cottura

Placca da forno  
Carta oleata  
Casseruola antiaderente

### Preparazione

Aprire una confezione di pomodori San Marzano pelati e condirli con un poco di olio e sale.  
Disporre i pelati su una placca da forno ricoperta con carta oleata e farli asciugare in forno.  
Tostare il riso in una casseruola antiaderente fino a quando scotterà al tatto.  
Unire il soffritto di scalogno e portare a cottura il risotto, bagnandolo con mestoli di liquido di governo della mozzarella alternati a mestoli di brodo vegetale.  
A fine cottura, mantecare con la ricotta di bufala stemperata con poco liquido di governo e la mozzarella bufalina tritata finemente.  
Regolare di sale e pepe.  
Finitura  
Disporre il riso in ciascun piatto, adagiando al centro il pomodoro San Marzano precedentemente asciugato in forno.  
Completare con un filo di olio extravergine di oliva sui pomodori e un pizzico di sale.  
Decorare la composizione con crema di basilico e alcune foglie di basilico.