

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Risotto con peperoni crescenza e lattuga

Strawberry · Wednesday, February 24th, 2016

- **Ingredienti:**(4 persone)320gr riso
- 2 peperoni
- 100gr crescenza
- 50gr lattuga
- mezza cipolla
- 40gr burro
- un bicchiere vino bianco
- sale
- brodo vegetale

### Preparazione:

Lavate i peperoni e arrostiteli in forno per circa 12 minuti a 220°, toglieteli dal forno, fate intiepidire e togliete la pelle e i semi. In una casseruola, affettate la cipolla finemente con il burro, fate appassire, unite il riso e fatelo tostare, bagnate con il vino bianco, salate e lasciate cuocere per circa 18 minuti, aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo bollente, a cottura quasi ultimata aggiungete i peperoni a filetti, la crescenza a pezzetti e amalgamate. Servite il risotto su di un piatto da portata con la lattuga lavata e tagliuzzata.

This entry was posted on Wednesday, February 24th, 2016 at 7:16 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.