Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto con tomate, garbanzos, perejil y espuma de brócoli



Tempo di preparazione: 40 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Arroz carnaroli: 320 gr
- Brócolis hervidos: 300 gr
- Caldo vegetal: 1 l
- Cebolla blanca: ½
- Garbanzos hervidos: 200 gr
- Perejil: 1 ramillete
- Vinagre blanco: 1 cucharadita

Preparación

Picar finamente la cebolla y sofreírla en una cacerola; añadir entonces el arroz y los garbanzos y tostarlos bien.
Una vez tostados, comenzar la cocción con el caldo vegetal hirviendo, añadiendo un cucharón de cada vez. Mediada la cocción, añadir también **Tomate finamente troceado Pomì** para homogeneizar la cocción de los ingredientes.

Cuando termine de hacerse, añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra y un puñado de perejil picado. Dejar reposar unos minutos.
Con una batidora o minipimer, triturar los brócolis con dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Salpimentar.

Emplatar con un molde situado en el centro del plato: llenarlo con arroz dejando unos 2 cm de borde. Por último, añadir una capa de espuma de brócoli.
Servir con un hilo de aceite de oliva virgen extra.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 250 gr

