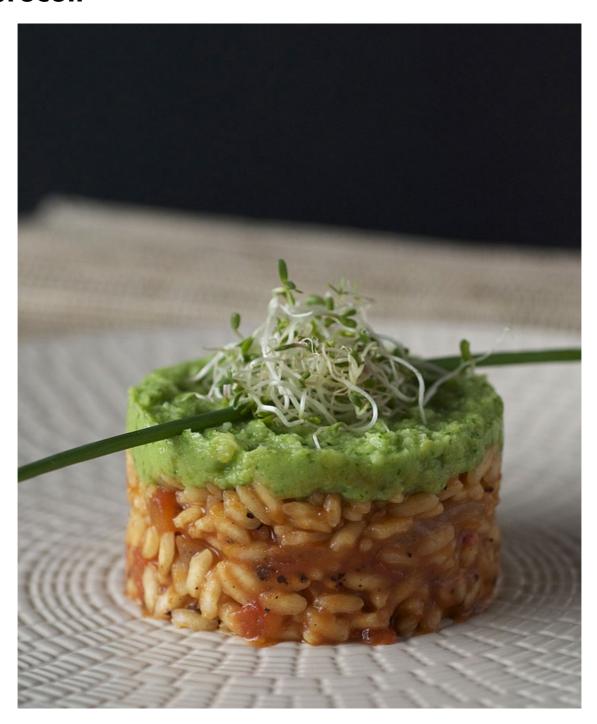


## Risotto con tomate, garbanzos, perejil y espuma de brócoli



Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Medium

## Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra: None

Arroz carnaroli: 320 grBrócolis hervidos: 300 gr

Caldo vegetal: 1 lCebolla blanca: ½

• Garbanzos hervidos: 200 gr

• Perejil: 1 ramillete

• Vinagre blanco: 1 cucharadita

## For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 250 gr



## **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.