



Risotto al basilico - [Visualizza sul sito](#)  
di luisa

Primi piatti - riso - cipolla

500 gr. di riso  
brodo vegetale  
una vaschetta di basilico  
olio  
cipolla  
aglio (io ho usato quello in polvere)  
vino bianco  
mix parmigiano/pecorino

ho fatto un normale risotto soffriggendo la cipolla bella tritata con olio ed una spolverata di aglio in polvere (io preferisco usare l'olio al posto del burro... perdonatemi)  
riso tostato e sfumato di vino bianco  
a cottura quasi ultimata ho frullato il basilico con un mestolino di brodo ..deve diventare una poltiglia...(silvia franco non vede nemmeno un pezzettino di foglia...)  
come ultimo aggiungo il basilico frullato mescolo bene ed aggiungo il mix di formaggi (io avevo messo più parmigiano)  
è proprio delicato e non sa di ... pesto... ma proprio di basilico.