Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto tonno e cipolle

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla: 1 grande
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.
- Tonno in scatola sgocciolato: 150 gr

Preparazione

Il risotto tonno e cipolla è un primo davvero buonissimo. L'abbinamento tonno e cipolla è un classico, ma avete mai usato questi due ingredienti per fare il risotto? Dovete provarlo assolutamente, il risotto tonno e cipolla è cremoso e saporitissimo!

Sbucciate la cipolla, tagliatela a pezzettini e mettetela all'interno di una padella. Mettete l'olio e lasciatela soffriggere velocemente, dopodiché unite il tonno e mescolate.

Aggiungete la passata classica Pomì e lasciate insaporire per qualche secondo, unite poi il riso e fatelo tostare. Versate il **brodo vegetale** poco per volta e portate il risotto a cottura. Una volta pronto, impiattatelo e gustatelo ben caldo, è super gustoso e cremosissimo!

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr