

## Risotto de vegetales

### Ingredientes:

- 2 tazas de arroz
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de queso pecorino rallado = 250 gr.
- 6 cdas de aceite de oliva
- 3 zanahorias cortadas en cuadritos
- 3 calabacines picaditos
- 250 gr. de vainitas picaditas
- 1 pqte. de tocineta
- 2 pimentones: 1 rojo y 1 verde picaditos
- 2 cebollas picaditas
- ½ taza de albahaca
- 8 dientes de ajo machacados

### Preparación

Picar todos los vegetales. En un caldero se pone el aceite, se ponen a sudar los ajos machacados, cebollas, pimentones, los vegetales y la tocineta picadita. Se sofríe el arroz en el guiso y se agrega el consomé bien caliente poco a poco. Se revuelve con una cuchara de madera hasta que abra el grano. Al caldo se le agrega el vino. Se espolvorea con parmesano rallado al momento de servir.

Nota: el risotto debe quedar jugoso. El caldo siempre se tiene que echar en el arroz bien caliente. Los risottos se pueden hacer con todo tipo de vegetales, mariscos, etc.,