

Risotto con pollo croccante



Difficoltà: **Media**

Preparazione: **40 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di riso
- 2 [petti pollo](#) (400 g)
- 1 lt. di brodo vegetale
- 30 g di burro
- 40 g di Parmigiano
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 10 g di paprica
- 40 g di olive nere

PREPARAZIONE:

In una casseruola tostare il riso condito con una presa di sale e olio, e una volta tostato bagnare gradualmente con il

brodo.

Nel frattempo prendere il [petto di pollo](#) e ricavarne dei bocconcini di circa 60 gr. l'uno.

Far rosolare i bocconcini a fuoco vivo e finire la cottura in forno a 200° per 6 minuti.

Continuare a mescolare il risotto per 1 minuto e infine mantecare con il burro ed il parmigiano fino ad ottenere un risotto cremoso.

Disporre il pollo sul risotto, spolverando con la paprika e le olive nere tagliate a rondelle.

Nota - eventualmente la paprika si può sostituire con lo zafferano