

RISOTTO CON CARCIOFI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 300
Brodo di carne lt. 1
Cipolla gr. 20
Olio extravergine d'oliva gr. 30
Vino bianco secco gr. 70
Carciofi freschi n. 3
Burro gr. 50
Grana Padano grattugiato gr. 60
Sale q.b.
Prezzemolo tritato q.b.
Aglio n. 1 spicchio

PROCEDIMENTO

Tritate il porro e fatelo imbiondire nell'olio e in gr. 10 di burro, aggiungete il riso e tostatelo.

Bagnate con il brodo poco alla volta portando il riso a metà cottura.

Nel frattempo pulite i carciofi, tagliateli a julienne fine, saltateli in poco olio, profumateli con l'aglio, bagnateli con il vino bianco e fateli evaporare; salate ed eliminate l'aglio.

A metà cottura del riso aggiungete 3/4 dei carciofi e terminate la cottura stessa mantecando prima della fine con il burro rimasto e il Grana Padano.

Servite all'onda in piatti piani, guarnite con i restanti carciofi e il prezzemolo tritato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

