

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto ai carciofi

Strawberry · Monday, October 22nd, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr riso
- 2 carciofi
- mezza cipolla
- prezzemolo
- mezzo bicchiere vino bianco
- 2 decilitri di brodo di carne
- 40 gr burro
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Pulite i carciofi e togliete le foglie esterne e quelle dure, lavateli e tagliateli a fettine. In una casseruola, versate un filo di olio e la cipolla pelata e tagliata finemente, fatela rosolare, unite il riso e fatelo tostare per alcuni minuti, aggiungete i carciofi e il sale, bagnate con il vino e fate sfumare, lasciate cuocere per altri 20 minuti, mescolando e aggiungendo di tanto in tanto qualche mestolo di brodo, fino a cottura ultimata, spengete il fuoco, amalgamate il burro con il riso, disponete il risotto su di un piatto da portata e spolverate con prezzemolo tritato.

This entry was posted on Monday, October 22nd, 2012 at 6:24 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.