

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Risotto alle carote

Strawberry · Thursday, February 16th, 2012

**Ingredienti:**(4 persone)

- 350gr riso carnaroli
- 400gr carote
- 200gr carne trita di vitello
- un decilitro brodo vegetale
- uno scalogno
- mezzo bicchiere vino bianco
- 60gr parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- 60gr burro
- sale pepe

### Preparazione:

Pelate lo scalogno, tritatelo e appassitelo in una casseruola con metà burro, aggiungete la carne macinata, il riso e le carote pelate e tagliate a dadini, fate cuocere per alcuni minuti, poi aggiungete il vino, lasciate evaporare, unite il brodo vegetale, il sale e lasciate cuocere per circa 18 minuti. A fine cottura amalgamate il resto del burro, il parmigiano, il pepe e il prezzemolo tritato. Servire su di un piatto da portata.

This entry was posted on Thursday, February 16th, 2012 at 7:04 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.