

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto con la verza

Strawberry · Thursday, December 10th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)600gr verza
- 350gr riso
- un decilitro vino bianco
- una cipolla
- 50gr parmigiano grattugiato
- brodo vegetale
- 80gr burro
- sale pepe

Preparazione:

Sfogliate la verza, togliete la vena centrale e riducete a striscioline. In una casseruola disponete metà del burro,fate sciogliere e unite la cipolla tritata finmente, fate appassire, aggiungete il riso e fate tostare, bagnate con il vino bianco, unite la verza, salate, pepate e cuocete per circa 18 minuti, rimestando con un cucchiaio di legno e aggiungendo il brodo vegetale bollente. A cottura ultimata, mantecate il risotto con il burro rimasto e il parmigiano e servitelo su di un piatto da portata.

This entry was posted on Thursday, December 10th, 2015 at 7:11 pm and is filed under [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.