

PRIMI PIATTI

Riso incarciofato

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Fettine sottili di 5 carciofi
messe in acqua e limone per mezz'ora
in una casseruola mettere olio ed una
cipollina tritata
scolare i carciofi e metterli nella casseruola
a soffriggere per 3 o 4 minuti
aggiungere mezz bicchiere di vino
un pizzico di sale e coprire.

PREPARAZIONE

- 1 Quasi subito, mettere il riso (circa 400 g) e girare spesso,aggiungendo acqua bollente con dadi di carne già sciolti. A cottura, scenderlo ed aggiungervi una noce di burro e molto parmigiano grattugiato.