

PRIMI PIATTI

Risotto ai carciofi di Patty

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 l brodo vegetale
- 5 tazze riso
- 5 carciofi
- 1 bicchiere latte
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- 2 spicchi aglio
- 1 carota
- 1/2 scalogno
- prezzemolo
- 1 noce burro
- olio extravergine d'oliva
- noce moscata
- parmigiano reggiano grattugiato
- sale
- pepe nero

PREPARAZIONE

1 Dopo aver pulito i carciofi e tagliato a tocchetti i gambi, tuffateli in acqua acidulata con succo di limone per evitare che anneriscano.

Nel frattempo in un tegame scaldare nell'olio la carota e lo scalogno tritati, l'aglio schiacciato e poi sfumare con il vino.

Aggiungete i carciofi tritati grossolanamente, aggiustate di pepe e sale, versate il vino restante e la noce moscata, mescolare a fuoco moderato, coprendo il tegame.

Man mano aggiungete un pò di brodo tenuto caldo, quindi il riso e mescolate continuamente.

Versate il latte e terminate la cottura con il brodo rimanente.

A cottura ultimata, aggiungete il prezzemolo tritato, la noce di burro e parmigiano grattugiato.